

PRIMEROS

Ensaladilla rusa con bocabits hechos en casa

Amanida russa amb bocabits casolans
Russian salad with homemade bocabits

Salmón marinado con encurtidos, crème fraîche y pan sardo

Salmó marinat amb encurtits, crème fraîche i pa sard
Marinated salmon with pickles, crème fraîche and Sardinian bread

Tabulé de quinoas con verduras frescas y mango

Tabulé de quinoes amb verdures fresques i mango
Quinoa tabbouleh with fresh vegetables and mango

Canelones de pollo y trufa con bechamel de ceps (Supl. +3 €)

Canelons de pollastre i tòfona amb beixamel de ceps
Chicken and truffle cannelloni with porcini béchamel

SEGUNDOS

Tortilla de patatas y cebolla “a la minute” con txangurro

Truita de patates i ceba “a la minute” amb txangurro
Potato and onion omelette “a la minute” with spider crab

Arroz marinero de sepia sucia

Arròs mariner amb sípia bruta
Fisherman's rice with cuttlefish

Pescado de mercado con verduritas a la papillote

Peix de mercat amb verduretes a la papillota
Market fish with vegetables en papillote

Terrina de cochinillo a baja temperatura, puré de castañas, trompetas de la muerte y demi-glacé (Supl. +5 €)

Terrina de garrí a baixa temperatura amb puré de castanyes, trompetes de la mort i demi-glacé
Slow-cooked suckling pig terrine with chestnut purée, black trumpets and demi-glacé

POSTRES

Coulant de chocolate negro y yuzu de limón con helado

Coulant de xocolata negra i yuzu de llimona amb gelat
Dark chocolate and lemon yuzu coulant with ice cream

Tiramisú a la cuchara

Tiramisú a la cullera
Spoon tiramisu

Pastelería del día

Pâtisserie del dia
Pastry of the day

Milhojas de crema con fresas y frutos rojos

Milfulls de crema amb maduixes i fruits vermells
Millefeuille with custard, strawberries and red fruits

COPA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
COPA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
GLASS OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED
CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉ NO INCLUIDOS
CERESA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS

ALLERGENS

ALLERGENS



seventeen

ALÉRGENOS - ALLERGENS

PRIMEROS

Ensaladilla rusa con bocabits hechos en casa

🟡 Lácteos 🟡 Huevos 🟡 Sulfitos

Canelones de pollo y trufa con bechamel de ceps

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Sulfitos

Tabulé de quinoas con verduras frescas y mango

🟡 Sulfitos

Salmón marinado con encurtidos, crème fraîche y pan sardo

🟡 Moluscos 🟡 Pescado 🟡 Marisco 🟡 Huevos 🟡 Sulfitos

SEGUNDOS

Tortilla de patatas y cebolla “a la minute” con txangurro

🟡 Moluscos 🟡 Pescado 🟡 Marisco 🟡 Apio 🟡 Sulfitos

Arroz marinero de sepia sucia

🟡 Lácteos 🟡 Apio 🟡 Frutos de cáscara 🟡 Sulfitos

Terrina de cochinillo a baja temperatura con puré de castañas, trompetas de la muerte y demi-glacé

🟡 Pescado 🟡 Soja 🟡 Sulfitos

Pescado de mercado con verduritas a la papillote

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Huevos 🟡 Sulfitos

POSTRES

Coulant de chocolate negro y yuzu de limón con helado

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Huevos 🟡 Sulfitos

Tiramisú a la cuchara

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Huevos 🟡 Sulfitos

Pastelería del día

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Huevos 🟡 Sulfitos

Milhojas de crema con fresas y frutos rojos

Sin alérgenos declarados



CONTIENE
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETES
PEANUTS



SOJA
SOYA



LÁCTEOS
MILK



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



GRANOS DE
SÉSAMO
SESAME



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS
SULPHITE



ALTRAMUCES
LUPINS



MOLUSCOS
SHELLFISH