

MENÚ

30€ PER PERSONA (IVA INCLÒS) · 30€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

ENTRANTS · ENTRANTES

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel i fruits secs

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel y frutos secos

Amanida Cèsar de cabdells amb pollastre cruixent, crostons de brioix, parmesà i la nostra salsa

Ensalada César de cogollos con pollo crujiente, picatostes de brioche, parmesano y nuestra salsa

Crema del dia segons temporada

Crema del día según temporada

Assortiment de croquetes de la casa

3 varietats diferents

Surtido de croquetas de la casa
3 variedades diferentes

Risotto al pomodoro amb alfàbrega i crumble de parmesà

Risotto al pomodoro con albahaca y crumble de parmesano

Ous estrellats amb patates i encenalls de pernil

Huevos estrellados con patatas y virutas de jamón

Pappardelle de pasta fresca amb salsa de formatges i tòfona

Pappardelle de pasta fresca con salsa de quesos y trufa

PRINCIPALS · PRINCIPALES

Wok de verdures i pollastre “veggie” sobre hummus cremós

Wok de verduras y pollo “veggie” sobre humus cremoso

Llom de tonyina a la planxa amb salsa de tomàquet i alfàbrega

Lomo de atún a la plancha con salsa de tomate y albahaca

Suprema de salmó amb saltejat de verdures i salsa teriyaki

Suprema de salmón con salteado de verduras y salsa teriyaki

Pollastre farcit a la catalana amb salsa de rostits i fruits secs

Pollo relleno a la catalana con salsa de asado y frutos secos

Milanesa de secret ibèric amb ou poché i cruixent de pernil

Milanesa de secreto ibérico con huevo poché y crujiente de jamón

Caneló de carn rostida amb beixamel suau de ceps i foie

Canelón de carne asada con bechamel suave de ceps y foie

Hamburguesa de porc esqueixat amb confitura de bacó i ceba, “pico de gallo” en pa bao

Hamburguesa de cerdo desmenuzado con confitura de bacón y cebolla, “pico de gallo” en pan bao

POSTRES · POSTRES

Mosaic de fruites de temporada

Mosaico de frutas de temporada

logurt cremós amb sorbet de fruites i crumble de canyella

Yogur cremoso con sorbete de frutas y crumble de canela

Coulant de xocolata amb gelat de torró i núvols de sucre

Coulant de chocolate con helado de turrón y nubes de azúcar

Pastis cremós de formatge al forn amb topping de galetes Lotus

Tarta cremosa de queso al horno con topping de galletes Lotus

Milfulls caramel·litzat de festuc cremós i cacau

Milhojas caramelizado de pistacho cremoso y lima

Strudel de poma amb gelat de vainilla

Strudel de manzana con helado de vainilla

MENU

€30 PER PERSON (VAT INCLUDED) · 30 € PAR PERSONNE (TVA COMPRISE)

STARTERS · ENTRÉES

Goat cheese salad with honey vinaigrette and nuts

Salade de chèvre chaud, vinaigrette au miel et fruits secs

Caesar salad with baby gem lettuce, crispy chicken, brioche croutons, parmesan and our signature dressing

Salade César de sucrines au poulet croustillant, croûtons briochés, parmesan et notre sauce maison

Velouté of the day depending on the season

Velouté du jour selon la saison

Selection of homemade croquettes, 3 different varieties

Assortiment de croquettes maison, 3 variétés différentes

Tomato and basil risotto with parmesan crumble

Risotto à la tomate, basilic et crumble de parmesan

Fried eggs with potatoes and cured ham shavings

Œufs au plat avec pomme de terre et copeaux de jambon

Fresh pappardelle pasta with cheese and truffle sauce

Pappardelle fraîches à la sauce fromagère et à la truffe

MAIN COURSES · PRINCIPAUX

Vegetable and veggie chicken wok over creamy hummus

Wok de légumes et poulet veggie sur houmous crémeux

Grilled tuna loin with tomato and basil sauce

Filet de thon grillé à la sauce tomate et basilic

Salmon supreme with sautéed vegetables and teriyaki sauce

Suprême de saumon, légumes sautés et sauce teriyaki

Catalan-style stuffed chicken with roasted sauce and nuts

Poulet farci à la catalane, accompagné d'un jus de rôti et fruits secs

Breaded Iberian pork slice with poached egg and crispy ham

Milanese de porc ibérique avec œuf poché et chips de jambon

Roast beef cannelloni with béchamel sauce, porcini mushrooms and foie gras

Cannelloni de viande avec sauce béchamel aux cèpes et foie gras

Pulled pork burger with bacon and onion jam, pico de gallo and bao bun

Burger d'effiloché de porc, confiture de bacon et oignon, pico de gallo dans un pain bao

DESSERTS

Assorted seasonal fruits

Plateau de fruits découpés

Creamy yogurt with fruit sorbet and cinnamon crumble

Yaourt crémeux avec sorbet aux fruits et crumble à la cannelle

Chocolate fondant cake with nougat ice cream and sugar clouds

Coulant au chocolat, glace au nougat et nuages de sucre

Creamy baked cheesecake with Lotus biscuit topping

Cheesecake crémeux au four avec topping de biscuits Lotus

Caramelized mille-feuille with creamy pistachio and lime

Millefeuille caramélisé à la crème de pistache et citron vert

Apple strudel with vanilla ice cream

Strudel aux pommes et glace vanille