

P R I M E R S (minerals)
P R I M E R O S (minerales)
S T A R T E R S (minerals)
E N T R É E S (minéraux)

Amanida Tribeca / Ensalada Tribeca / Tribeca salad / Salade Tribeca

Rúcula, pasta espirals, salmó fumat, tomaques cherry, formatge feta, olives verdes, salsa d'oli i llimona / Rúcula, pasta espirales, salmón ahumado, tomates cherry, queso feta, aceitunas verdes, salsa de aceite y limón Arugula, spiral pasta, smoked salmon, cherry tomatoes, feta cheese, green olives, oil and lemon sauce / Roquette, pâtes, saumon fumé, tomates cerises, fromage feta, olives vertes, sauce à l'huile et au citron

Amanida César / Ensalada César / Cesar salad / Salade César

Enciam romà, formatge gouda i cheddar, pollastre brassejat, poma, tomaca cherry, crostons, nous, salsa caesar / Lechuga romana, dados de queso gouda y cheddar, pollo braseado, manzana, tomate cherry, picatostes, nueces, salsa césar / Romaine lettuce, diced gouda and cheddar cheese, braised chicken, apple, cherry tomato, croutons, walnuts, caesar dressing / Laitueromaine, fromage Gouda et Cheddar, pouletbraisé, pomme, tomates cerises, croûtons, noix, sauce César

Amanida Harlem / Ensalada Harlem / Harlem salad / Salade Harlem

Amanida mezclum, cigrons, tomaca cherry, olives negres, pipes pelades, tonyina, ceba morada, salsa Mòdena / Ensalada mézclum, garbanzos, tomate cherry, aceitunas negras, pipas peladas, atún, cebolla morada, salsa Mòdena / Mixed salad, chickpeas, cherry tomato, black olives, peeled seeds, tuna, red onion, Modena sauce / Salade de mesclun, pois-chiches, tomates cerises, olives noires, graines de tournesol, thon, oignon violet, sauce Modène

Crema de pastanagues i carabassa / Crema de zanahorias y calabaza / Carrots and Pumpkin Cream / Crème de carottes et de courge 

Crema de verdures / Crema de verduras / Vegetable cream / Crème de légumes 

Pregunti al cambrer pel plat del dia

*Pregunte al camarero por el plato del dia
Ask the waiter for the dish of the day
Demandez au serveur le plat du jour*

**INCLOU PA I AIGUA OSMOTITZADA
INCLUYE PAN Y AGUA OSMOTIZADA
INCLUDES BREAD AND OSMOTIZED WATER
COMPRED LE PAIN ET L'EAU**

Fast Good
for **16,90€**

INFORMACIÓN PARA LOS CLIENTES CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: Consulten al personal encargado de sala. Este establecimiento tiene a su disposición información sobre los alérgenos de los platos que ofrecemos, conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015.

INFORMACIÓ PER A CLIENTS AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES: Consultin al personal encarregat de sala. Aquest establiment té a la seva disposició informació sobre els al·lèrgens dels plats que oferim, conforme exigeix el reglament 1169/2011 i l'RD 126/2015.

INFORMATION FOR GUESTS WITH FOOD ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE: Ask for the maître. This establishment has at your own disposal information about allergens on meals we offer according the regulation 1169/2011 and RD 126/2015.



Vegetarià / Vegetariano / Vegetarian / Végétarien



Vegà / Vegano / Vegan / Végétalien

S E G O N S (proteïna + carbohidrat)

S E G U N D O S (proteïna + carbohidrat)

M A I N C O U R S E S (protein + carbohydrate)

P L A T P R I N C I P A L (protéines + glucides)

Albergínia farcida acompanyada amb mongetes tendres / Berenjena rellena acompanyada con judías verdes / *Stuffed aubergine with green beans / Aubergine farcie accompagnée de haricots verts* 

Pollastre al curri amb arròs salvatge / Pollo al curry con arroz salvaje / *Chicken curry with wild rice / Poulet au curry et riz sauvage*

Vedella amb bambú i bolets acompanyat de patates al forn / Ternera con bambú y setas acompañado de patatas al horno / *Beef with bamboo shoots and mushrooms served with baked potato / Boeuf avec bambou et champignons, servi avec des pommes de terre au four*

Pit de pollastre a la planxa amb patates al forn / Pechuga de pollo a la plancha con patatas al horno / *Chicken breast grated with baked potatoes / Suprême de poulet grillé et pommes de terre au four*

Llom de bacallà amb pisto i arròs / Lomo de bacalao con pisto y arroz / *Cod with pisto and rice / Cabillaud au pisto et riz*

Filet de salmó amb espàrrecs bladers i tomàquet cherry / Filete de salmón con espárragos trigueros y tomate cherry / *Grilled salmon with wild asparagus and cherry tomatoes / Saumon grillé avec des asperges sauvages et des tomates cerises*

Turbot amb saltat de pastanagues baby / Rodaballo con salteado de zanahorias baby / *Turbot with sautéed baby carrots / Turbot avec petites carottes sautées*

AMB SUPLEMENT / CON SUPLEMENTO / WITH SUPPLEMENT / AVEC SUPPLEMENT (+4,00€):

Filet de vedella amb salsa de ceps i guarnició de patata al forn / Solomillo de ternera con salsa de ceps y guarnición de patata al horno / *Beef sirloin with mushroom sauce and baked potato / Boeuf avec bambou et champignons, servi avec des pommes de terre au four*

Filet de llobarro amb mongetes saltejades amb soia i sèsam / Filete de lubina con judías verdes salteadas en soja y sésamo / *Fillet of sea bass with sautéed green beans in soy and sesame / Filet de bar avec haricots verts sautés au soja et au sésame*


P O S T R E S / P O S T R E S / D E S S E R T S

Fruita natural / Fruta natural / *Seasonal fruit / Fruit du temps* 

logurt / Yougur / *Yougurt / Yaourt* 

Arròs en llet / Arroz con leche / *Rice pudding / Riz au lait* 

Compota de poma / Compota de manzana / *Applesauce / Compote de pommes* 

Pastís de poma amb gelat de vainilla i canyella / Tarta de manzana con helado de vainilla y canela / *Apple pie with vanilla ice cream and cinnamon / Tarte aux pommes avec glace à la vanille et cannelle* 

Quallada / Cuajada / *Homemade curd / Caillé maison* 