



# MENU

## SANT JORDI

### PARA COMPARTIR | PER COMPARTIR | TO SHARE

**HUMMUS DE L'ALTA NOIA CON LÁMINAS DE PULPO Y PIMENTÓN AHUMADO**  
Hummus de l'Alta Noia amb làmines de pop i pebre roig fumat  
Hummus from l'Alta Noia with octopus sheets and smoked pepper

**CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON YOGUR, PIPARRAS, PARMESANO Y KIKOS**  
Carpaccio de presa ibèrica amb iogurt, piparras, parmesà i kikos  
Iberian presa carpaccio, yogurt, piparras, parmesan and kikos

**BOMBA DE RABO DE VACA AL VINO TINTO Y TOU DELS TIL·LERS**  
Bomba de cua de vaca al vi negre i Tou dels Til·lers  
Cow tail bomba with red wine and Tou dels Til·lers

**MEJILLONES GALLEGOS AL CURRY CON CILANTRO Y COCO**  
Musclos gallecs al curri amb coriandre i coco  
Galician mussels with curry, coriander and coconut

### PRINCIPAL A ESCOGER | PRINCIPAL A ESCOLLIR | MAIN COURSE TO CHOOSE

**MERLUZA A LA MEUNIÈRE CON CREMOSO DE APIONABO A LA VAINILLA**  
Lluç a la meunière amb cremós d'api-rave a la vainilla  
Hake a la meunière with creamy apionabo with vanilla

**LOMO BAJO DE VACA ASADO AL CARBÓN, BABAGANOUSH, PIQUILLOS Y CHIMICHURRI**  
Llom baix de vaca rostit al carbó, babaganoush, piquillos i chimichurri  
Charcoal roasted bass loin, babaganoush, piquillos and chimichurri

### POSTRE | DESSERT

**CROISSANT AHUMADO**  
Croissant fumat  
Smoked croissant

### PARA ACABAR | PER ACABAR | TO FINISH

**COPA ESPUMOSO 'ESTELADO ROSÉ'**  
Copa espumós 'Estelado Rosé'  
Sparkling glass 'Estelado Rosé'

### BEBIDAS | BEGUDES | DRINKS

**1 BOTELLA DE VINO PARA 4 PERSONAS A ESCOGER**  
1 ampolla de vi per 4 persones a escollir  
1 bottle of wine for 4 people to choose

#### VINO BLANCO | VI BLANC | WHITE WINE

**JEAN LEON NATIVA**  
XAREL·LO  
(D.O. Penedès)

#### VINO TINTO | VI NEGRE | RED WINE

**VINYARETS TINTO**  
GARNACHA TINTA, SUMOLL, TEMPRANILLO  
(D.O. Penedès)

#### AGUA Y CAFÉ INCLUIDO

Aigua i café inclòs  
Mineral water and coffee included

# 45€

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included