

Menu Eat good, feel good

26 € Dies feiners excepte juliol i agost | 33 € Caps de setmana, festius i vigílies
26 € Dias laborables excepto julio y agosto | 33 € Fin de semana, festivos y vísperas
3 plats | 3 platos

- ENTRANTS -

CARBASSA ROSTIDA
burrata, magrana, avellanes

FORMATGE FÓS
orenga, llimona, torradetes

MUSCLOS DE ROCA
un toc de pebre, llima

CARPACCIO D'ENTRECOT +3 €
formatge d'ovella El Set

- SEGONS -

LLOM DE PORC DRY AGED
a la llosa, patates rostides

ESPAGUETI NEGRES
gambes, tomàquets secs, all, alfàbrega

PASTRAMI BLACK ANGUS
brioix, maionesa, mostassa, cheddar, cogombrets

LLOBARRO A LA BRASA +3 €
cirerols rostits, parmesà, couscous

- POSTRES -

CREMA CATALANA
sucre cremat

COULANT DE XOCOLATA
fleur de cao 70%

TIRAMISÚ DE FESTUCS +3 €
café, canyella, cacao

EL MENÚ INCLOU PA
BEGUDES NO INCLOSES

- ENTRANTES -

CALABAZA ASADA
burrata, granada, avellanes

QUESO FUNDIDO
oregano, limón, tostaditas

MEJILLONES DE ROCA
un toque de pimienta, lima

CARPACCIO D'ENTRECOT +3 €
queso de oveja El Set

- SEGUNDOS -

LOM DE CERDO DRY AGED
a la piedra, patates asadas

ESPAGUETI NEGROS
gambas, tomates secs, ajo, albahaca

BRIOCHE DE PASTRAMI
mayonesa de mostaza, cheddar, pepinillos

LUBINA A LA BRASA +3 €
cherrys asados, parmesano, couscous

- POSTRES -

CREMA CATALANA
azucar quemado

COULANT DE CHOCOLATE
fleur de cao 70%

TIRAMISÚ DE PISTACHO +3 €
café, canela, cacao

EL MENÚ INCLUYE PAN
BEBIDAS NO INCLUIDAS

IVA inclòs | IVA incluido

Menu Eat good, feel good

26 € Working days except July and August | 33 € Weekend, holidays and eves
26 € Jours ouvrables sauf juillet et août | 33 € Week-end, jours fériés et veilles
3 courses | 3 plats

- STARTERS -

ROASTED PUMPKIN
burrata, pomegranate, hazelnuts

HOT MELTED CHEESE
oregano, lemon, toasties

ROCK MUSSELS
some black pepper, lime

ENTRECOTE CARPACCIO +3 €
sheep cheese El Set

- MAINS -

DRY AGED PORK LOIN
hot stone, roasted potatoes

BLACK SPAGHETTI
prawns, sundried tomatoes, garlic, basil

PASTRAMI BRIOCHE
mustard mayo, cheddar, pickles

CHARGILLED SEABASS +3 €
couscous, roasted cherry tomatoes, parmesan

- DESSERTS -

CREMA CATALANA
traditional style

CHOCOLATE COULANT
cocoa 70%

PISTACHIO TIRAMISÚ +3 €
coffee, cinnamon, cocoa

BREAD INCLUDED
DRINKS NOT INCLUDED

- ENTREES -

POTIRON RÔTI
burrata, grenade, noisettes

FROMAGE FONDU
origan, citron, pain grillé

MOULES DE ROCHE
peu de poivre noir, citron vert

CARPACCIO D'ENTRECÔTE +3 €
fromage de brevis El Set

- PLATS -

LONGE DE PORC DRY AGED
pierre chaude, pommes de terre rôties

SPAGHETTI NOIR
crevettes, tomates séchées, ail, basilic

BRIOCHE AU PASTRAMI
mayonnaise moutarde, cheddar, cornichons

BAR GRILLÉ +3 €
couscous, tomates cerises rôties, parmesan

- DESSERTS -

CRÈME CATALANE
traditionnel

COULANT DE CHOCOLAT
fleur de cao 70%

PISTACHE TIRAMISÚ +3 €
café, cannelle, cacao

LE MENÚ COMPREND PAIN
BOISSONS NON INCLUSES

VAT included | TVA inclus

Menu Wine not?

59 € Servei a taula completa | 59 € Servicio a mesa completa
5 courses | 5 plats

- APERITIU -

HOT DOG
de vaca vella

- ENTRANTS -

TACOS DE VEDELLA
steak tartar, mostassa, wasabi

SARDINA FUMADA
coca de vidre, confitura de tomata, formatge blau

- PRIMERS -

OU ESCALFAT
tòfona, foie a la planxa,
botifarra negra, ceba caramelitzada

VIEIRES
cansalada ibèrica, parmentier
de pastanaga, pipes garrapinyades

- SEGON -

ENTRECOT D'ANGUS NEBRASKA
marcat a la brasa, i a la llosa

- POSTRES -

COULANT DE XOCOLATA
fleur de cao 70%

TIRAMISÚ DE FESTUCS
café, canyella, cacao

EL MENÚ INCLOU PA
BEGUDES NO INCLOSES

- APERITIVO -

HOT DOG
de vaca vieja

- ENTRANTES -

TACOS DE TERNERA
steak tartar, mostaza, wasabi

SARDINA AHUMADA
pan de cristal, confitura de tomate, queso azul

- PRIMERS -

HUEVO POCHÉ
trufa, foie a la plancha,
butifarra negra, cebolla caramelizada

VIEIRAS
panceta ibèrica, parmentier
de zanahoria, pipas garrapiñadas

- SEGUNDO -

ENTRECOT DE ANGUS NEBRASKA
marcado a la brasa, y a la piedra

- POSTRES -

COULANT DE CHOCOLATE
fleur de cao 70%

TIRAMISÚ DE PISTACHO
café, canela, cacao

EL MENÚ INCLUYE PAN
BEBIDAS NO INCLUIDAS

IVA inclòs | IVA incluido

Menu Wine not?

59 € Complete table service only
59 € Tableau complet uniquement

- APPETIZER -

HOT DOG
of dairy cow

- STARTERS -

BEEF TACOS
steak tartar, mustard, wasabi

SMOKED SARDINE
crusty bread, tomato jam, blue cheese

- FIRST COURSES -

POACHED EGG
truffle, foie-gras, blood sausage,
caramelized onions

SCALLOPS
iberian pork belly, carrot parmentier,
sunflower seeds praliné

- MAIN -

NEBRASKA ANGUS BEEF ENTRECOT
chargrilled & hot stone

- POSTRES -

CHOCOLATE COULANT
70% cocoa

PISTACHIO TIRAMISÚ
coffee, cinnamon, cocoa

BREAD INCLUDED
DRINKS NOT INCLUDED

- APERITIF -

HOT DOG
vieille vache

- ENTREES -

TACOS DE BŒUF
steak tartare, moutarde, wasabi

SARDINE FUMÉE
pain croustillant, confiture de tomate, fromage bleu

- PREMIERS -

ŒUF FERMIER
truffles, foie-gras, boudin noire,
oignons caramélisés

COQUILLES SAINT-JACQUES
lard ibérique, parmentier de carottes,
graines de tournesol

- PRINCIPAUX -

ENTRECÔTE DE BŒUF - 0,30 kg
grillée & pierre chaude

- POSTRES -

COULANT DE CHOCOLAT
fleur de cao 70%

PISTACHE TIRAMISÚ
café, cannelle, cacao

LE MENÚ COMPREND PAIN
BOISSONS NON INCLUSES

VAT included | TVA inclus