

## repartidos en el centro de mesa | distributed on the table

### petit pois | petit pois

sopa cremosa de guisantes  
creamy pea soup

### pata negra | pata negra

jamón de pata negra extremeño con pan con tomate rallado y aceite de oliva virgen extra  
pata negra ham from extremadura, catalan style bread with grated tomato and extra virgin olive oil

### hummus y falafel | hummus and falafel

aliño de yogur, pepino y limón, con mutabal y surtido de crudités, acompañado de panes de pita  
with mutabal, vegetables, yogurt, cucumber and lemon dressing with assorted pita breads

### nuestra ensalada | our signature salad

mezcla de lechugas frescas, tomates, cebollas, aceitunas de kalamata, bonito, huevo de codorniz hervido, maíz dulce a la parrilla, parmesano y picatostes aliñado en nuestra vinagreta dijon  
mixed fresh leaves, tomatoes, onions, kalamata olives, tuna, boiled quail egg, grilled sweet corn, parmesan and croûtons tossed in our dijon vinaigrette

## uno a escoger | one to choose

### bacalao a la parrilla | grilled codfish

con judías de santa pau sofritas y romesco  
with sautéed "santa pau" beans and romesco sauce

### pechuga de pollo de corral a la parrilla | grilled free range chicken breast

sobre sanfaina con salsa de orejones, pasas y almendras  
on mediterranean vegetable stew with chunky sauce of apricots, raisins and almonds

### jarrete de cordero | lamb shank

braseada con salsa de romero y vino tinto de rioja con col de bruselas salteada y polenta  
braised in rosemary and rioja wine sauce with pan fried brussel sprouts and polenta

## uno a escoger | one to choose

### chocolate "bliss" | "bliss" chocolate

nuestro delicioso brownie bliss al doble chocolate con sorbete picante de chocolate y jengibre caramelizado  
el nostre deliciós brownie bliss a la doble xocolata amb sorbet picant de xocolata i gíngebre carmel·litzat

### frutas frescas | fresh fruits

fruta de temporada cortada con sorbete del día  
seasonal sliced fruit with sorbet of the day

### espuma de vainilla de bourbon | foam of bourbon vanilla

relleno con frambuesas líquidas y crujiente de banana  
filled with liquid red berries and crispy banana

45€ por persona (IVA incl.)  
menú para entre ocho y veinte  
personas – bebidas no incluidas

45€ per person (VAT included)  
menu for between eight to twenty  
people – drinks are not included