



<b>Carpaccio de peus de porc amb "Picada" i menta</b> <i>Carpaccio de manitas de cerdo con "Picada" y menta</i>	8,90 €
<b>Carpaccio de gamba amb llentia "beluga" amb notes de kimchi, mango i salicòrnia</b> <i>Carpaccio de gamba con lenteja "beluga" con notas de kimchi, mango y salicornia</i>	16,50 €
<b>Virutes de Foie entiere mi-cuit con Flors de Girona</b> <i>Virutas de Foie "mi cuit" con Flors de Girona</i>	12,50 €
<b>Burrata amb rúcula, tomàquet xerry i oli d'alfàbrega</b> <i>Burrata con rúcula, tomates cherry y aceite de albahaca</i>	13,50 €
<b>Amanida variada amb fruites del temps, nous i vinagreta de Campari</b> <i>Ensalada variada con fruta del tiempo, nueces y vinagreta de Campari</i>	9,50 €
<b>Pop amb parmentier de patata</b> <i>Pulpo con parmentier de patata</i>	18,50 €
<b>Tonyina amb cobertura de sèsam i salsa teriyaki</b> <i>Atún con cobertura de sésamo y salsa teriyaki</i>	17,50 €
<b>Sardina de Verema: Fumada flamejada amb pa de coca, raïm, créixens, salsa de iogurt al toc de rave picant</b> <i>Sardina de Verema: Fumada flameada con pan de coca, uvas, berros, salsa de yogurt al toque de rábano picante</i>	14,50 €
<b>Garrinet "sense feina" amb pastisset de carbassa i reducció de Ratafia</b> <i>Cochinillo "sin trabajo" con milhojas de calabaza y reducción de Ratafia</i>	14,80 €
<b>Melòs amb milfulls de patata, chutney de pera i gingebre, praliné d'ametlles</b> <i>Meloso amb milhojas de patata, chutney de pera y gengibre, con praliné de almendras</i>	14,50 €
<b>Entrecot de vedella (400gr) amb verdures de temporada</b> <i>Entrecot de ternera (400gr) con verduras de temporada</i>	19,90 €

## POSTRES POSTRES

<b>Coulant de xocolata amb crema anglesa</b> <i>Coulant de chocolate con crema inglesa</i>	4,20 €
<b>Gelats artesans 1 bola</b> <i>Helados artesanos 1 bola</i>	3,90 €
<b>Gelats artesans 2 boles</b> <i>Helados artesanos 2 bola</i>	6,50 €
<b>Pastissos de la casa</b> <i>Pasteles de la casa</i>	4,90 €
<b>Meló impregnat i sorbet</b> <i>Melón impregnado y sorbete</i>	4,50 €
<b>Pinya a la planxa amb xarop caramel·litzat de ginebró i toc de ginebra</b> <i>Piña a la plancha con jarabe caramelizado de enebro y toque de ginebra</i>	4,70 €
<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisú</i>	4,90 €
<b>Cafè Artusi (cafè, Baileys, gelat de mascarpone, nata)</b> <i>Café Artusi (café, Baileys, helado de mascarpone, nata)</i>	4,50 €



No tenim cobertura: connectis a la nostra WIFI i activi les trucades via WIFI a la configuració del seu telèfon.  
No tenemos cobertura: conéctese a nuestra WIFI y active las llamadas via WIFI en la configuración de su teléfono.

Si vostè té alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-ho al nostre personal.  
Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquese a nuestro personal.

Servei terrassa 0,20€/producte.  
IVA inclòs.  
Servicio terraza 0,20€/producto.  
IVA incluido.



<b>Pig's feet carpaccio with "Picada" and mint</b> <i>Carpaccio de pattes de cochon aux "Picada" y menthe</i>	8,90 €
<b>Prawn carpaccio with "beluga" lentils with notes of kimchi, mango and salicornia</b> <i>Carpaccio de gambas aux lentilles "beluga" aux notes de kimchi, mangue et salicorne</i>	16,50 €
<b>Shavings of Foie entiere mi-cuit with Flors de Girona</b> <i>Copeaux de Foie entiere "mi cuit" aux Flors de Girona</i>	12,50 €
<b>Burrata with arugula, cherry tomatoes and basil oil</b> <i>Burrata à la roquette, tomates cerises et huile de basilic</i>	13,50 €
<b>Assorted salad with seasonal fruits, walnuts and Campari vinaigrette</b> <i>Salade assortie aux fruits de saison, noix et vinaigrette Campari</i>	9,50 €
<b>Octopus with potatoes parmentier</b> <i>Poulpes avec parmentier de pomme de terre</i>	18,50 €
<b>Tuna topped with sesame and teriyaki sauce</b> <i>Thon garni de sésame et sauce teriyaki</i>	17,50 €
<b>Sardine of harvest: Smoked, framed, with cake bread, grapes, watercress, yogurt sauce with a touch of horseradish</b> <i>Sardine de vendange: Fumé, encadré, avec galette de pain, raisins, cresson, sauce yaourt avec une pointe de raifort</i>	14,50 €
<b>Pork "sense feina" with mini-cake of pumpkin pie and Ratafia reduction</b> <i>Porc "sans travail" avec mini-cake de tarte à la citrouille et réduction de Ratafia</i>	14,80 €
<b>"Mellow" with potato millefeuille, pear and ginger chutney, almond praline</b> <i>"Moelleuse" aux millefeuille de pomme de terre, chutney poire et gingembre, praliné amande</i>	14,50 €
<b>Sirloin steak (400gr) with our homemade chips</b> <i>Entrecôte de boeuf (400gr) avec nos frites maison</i>	19,90 €

## DESSERTS

<b>Chocolate coulant with crème anglaise</b> <i>Coulant au chocolat avec crème anglaise</i>	4,20 €
<b>Artisan ice cream 1 ball</b> <i>Glace artisanale 1 boule</i>	3,90 €
<b>Artisan ice cream 2 balls</b> <i>Glace artisanale 2 boules</i>	6,50 €
<b>Homemade cakes</b> <i>Gâteaux maison</i>	4,90 €
<b>Melon impregnated and sorbet</b> <i>Melon imprégné et sorbet</i>	4,50 €
<b>Grilled pineapple with caramelized juniper syrup and a touch of gin</b> <i>Ananas grillé au sirop de genévrier caramélisé et une touche de gin</i>	4,70 €
<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisu</i>	4,90 €
<b>Café Artusi (coffee, Baileys, mascarpone ice cream, cream)</b> <i>Café Artusi (café, Baileys, glace mascarpone, crème)</i>	4,50 €



We don't have mobile coverage: connect your WIFI and setting WIFI calls in your mobile.  
Nous n'avons aucune couverture: connectez-vous à notre WIFI et activez les appels via WIFI dans les paramètres de votre téléphone.

If you have any allergies or intolerances, please tell our staff.  
Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer notre personnel.

Terrace service 0,20€/for each product. VAT included.  
IVA Incls.  
Service extérieur 0,20€/pour chaque produit.  
TVA inclus.