

# MENU GOURMET

## PARA COMPARTIR · PER COMPARTIR · TO SHARE

### Salmorejo con su picadillo, “pescaito frito” y huevas de trucha

Salmorejo amb la seva picada, peix fregit i ous de truita de riu  
Salmorejo cold soup with garnish, fried fish and trout roe

### Hummus de garbanzos de l'Anoia con torreznos

Hummus de cigrons de l'Anoia amb rostes  
Anoia chick pea houmous with pork *torreznos*

### Coca de tataki de presa ibérica con quinoa, yogur y maíz tostado

Coca de tataki de presa ibèrica amb quinoa, iogurt i blat de moro torrat  
*Coca* flatbread with Iberian pork shoulder, quinoa, yoghurt and toasted corn

### Mejillones con limón, jengibre y mostaza

Musclos amb llimona, gingebre i mostassa  
Mussels with lemon, ginger and mustard

### Bikini de rabo de buey al vino tinto y queso Tou dels Til·lers

Bikini de cua de bou al vi negre i formatge Tou dels Til·lers  
Sandwich of red wine-braised oxtail and Tou dels Til·lers cheese

## SEGUNDO PLATO A ELEGIR · SEGON PLAT PER ESCOLLIR · MAIN COURSE

### Lomo de ternera lechal a la parrilla con vegetales y salsa Café de París

Llom de vedella lletó a la graella amb verdures i salsa Cafè de París  
Grilled milk-fed veal loin with Café de Paris sauce

o / or

### Merluza con pil-pil de limón y jugo de piparras dulces

Lluç amb pil-pil de llimona i suc de piparres dolces  
Hake with lemon pil-pil sauce and sweet chilli juice

## POSTRES · DESSERTS

### ⊗ Ensalada de frutas de temporada

Amanida de fruites de temporada  
Seasonal fruit salad

o / or

### Chocolates

Xocolates  
Chocolates

## BEBIDAS · BEGUES · DRINKS

Agua mineral / Aigua mineral / Mineral water

Vino (1 botella / 4 comensales) / Vi (1 ampolla / 4 comensals) / Wine (1 bottle / 4 diners)

Café o té / Cafè o te / Coffee or tea

---

35 € IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

⊗ Apto celíacos / Apte celíacs / Gluten free

10% de suplemento en terraza / 10% de suplement a la terrassa / 10% of supplement in terrace

