



ENTRANTS

• Tàrtar de Salmó Fumat al Roure	16 €	1 3 6 7 10 11 13
• Amanida Caprese de Burrata	15 €	2 4 11 13
• Arròs de Muntanya	17 €	1 12 13
• Gaspaxo Andalus Tradicional	9 €	1 13
• Amanida de Pasta Farfalle al Pesto	12 €	1 2 4 11
• Tagliatelle amb Gambes i Tomàquets Cherry	17 €	1 2 3
• Croquetes Cremoses de Carn i Formatge Trufat	13 €	1 2 3 4 13
• Provolone al Forn	15 €	1 2 13
• Empanada Artesana d'Escalivada i Formatge de Cabra	12 €	1 2 3

PLATS PRINCIPALS

• Bacallà a la Catalana	25 €	1 4 6 13
• Llobarro a la Brasa amb Vinagreta de Coriandre	24 €	6 13
• Pollastre Agredolç Artesà amb Arròs Basmati	16 €	1 2 3
• Faux Filet amb mantega Maître d'Hôtel	28 €	2
• Jarret de Xai Confitat a Baixa Temperatura	25 €	2 12 13
• Secret Ibèric	24 €	2 11
• Caneló de Galtes de Vedella	20 €	1 2 3 12
• Confit d'Ànec a la Taronja	25 €	13
• Pizza Artesana	20 €	1 2 3
• Hamburguesa Gourmet	17 €	1 2 3

POSTRES CASOLANS

• Milfulls de Crema	9 €	2 3
• Coulant de Xocolata	10 €	1 2 3 4
• Pannacotta de Maracujà	9 €	2
• Tarta de Santiago	10 €	1 3 4 13
• Sorbet Coronel Smirnoff	10 €	2
• Copa Gourmet Tricolor	8 €	1 2
• Tatin de Préssec	10 €	1 2 3
• Macedònia de Fruita Natural	8 €	
• Maduixes al Gust	9 €	2
• Gelats Artesans	8 €	1 2
<i>Nata · Cafè · Menta amb xocolata · Rom amb panses · Caramel de Mantega Salada · Stracciatella · Festuc</i>		
• Sorbets	8 €	1 2
<i>Fruits vermells · Clementina · Llimona · Pinya</i>		

MENÚ: PRIMER PLAT + SEGON + POSTRE 39,50 €

AL·LÈRGENS

1 Gluten	2 Làctics	3 Ous	4 Fruits secs	5 Tramussos	6 Peix	7 Soja
8 Vinagre	9 Crustacis	10 Mostassa	11 Diòxid de sofre	12 Api	13 Anhídrid sulfurós	



ENTRANTES

• Tartar de Salmón Ahumado al Roble	16 €	1 3 6 7 10 11 13
• Ensalada Caprese de Burrata	15 €	2 4 11 13
• Arroz de Montaña	17 €	1 12 13
• Gazpacho Andaluz Tradicional	9 €	1 13
• Ensalada de Pasta Farfalle al Pesto	12 €	1 2 4 11
• Tagliatelle con Gambas y Tomates Cherry	17 €	1 2 3
• Croquetas cremosas de Carne y Queso Trufado	13 €	1 2 3 4 13
• Provolone al Horno	15 €	1 2 13
• Empanada Artesana de Escalivada y Queso de Cabra	12 €	1 2 3

PLATOS PRINCIPALES

• Bacalao a la Catalana	25 €	1 4 6 13
• Lubina a la Brasa con Vinagreta de Cilantro	24 €	6 13
• Pollo Agridulce Artesano con Arroz Basmati	16 €	1 2 3
• Faux Filet con mantequilla Maître d´Hôtel	28 €	2
• Jarrete de Cordero Confitado a Baja Temperatura	25 €	2 12 13
• Secreto Ibérico	24 €	2 11
• Canelón de Galtas de Ternera	20 €	1 2 3 12
• Confit de Pato a la Naranja	25 €	13
• Pizza Artesanal	20 €	1 2 3
• Hamburguesa Gourmet	17 €	1 2 3

POSTRES CASEROS

• Milhojas de Crema	9 €	2 3
• Coulant de Chocolate	10 €	1 2 3 4
• Pannacotta de Maracuyá	9 €	2
• Tarta de Santiago	10 €	1 3 4 13
• Sorbete Coronel Smirnoff	10 €	2
• Copa Gourmet Tricolor	8 €	1 2
• Tatin de Melocotón	10 €	1 2 3
• Macedonia de Fruta Natural	8 €	
• Fresas al gusto	9 €	2
• Helados artesanos	8 €	1 2
<i>Nata · Café · Menta con chocolate · Ron con pasas · Caramelo de mantequilla salada · Stracciatella · Pistacho</i>		
• Sorbetes	8 €	1 2
<i>Frutos rojos · Clementina · Limón · Piña</i>		

MENÚ: PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE 39,50 €

ALÉRGENOS

1 Gluten	2 Lácteos	3 Huevos	4 Frutos secos	5 Altramuces	6 Pescado	7 Soja
8 Vinagre	9 Crustáceos	10 Mostaza	11 Dióxido de azufre	12 Apio	13 Sulfitos	



STARTERS

• Oak-Smoked Salmon Tartare	16 €	1 3 6 7 10 11 13
• Burrata Caprese Salad	15 €	2 4 11 13
• Mountain Rice	17 €	1 12 13
• Traditional Andalusian Gazpacho	9 €	1 13
• Farfalle Pasta Salad with Pesto	12 €	1 2 4 11
• Tagliatelle with Prawns and Cherry Tomatoes	17 €	1 2 3
• Creamy Meat and Truffle Cheese Croquettes	13 €	1 2 3 4 13
• Baked Provolone	15 €	1 2 13
• Artisan Escalivada and Goat Cheese Empanada	12 €	1 2 3

MAIN COURSES

• Catalan-Style Cod	25 €	1 4 6 13
• Grilled Sea Bass with Coriander Vinaigrette	24 €	6 13
• Artisan Sweet and Sour Chicken with Basmati Rice	16 €	1 2 3
• Faux Filet with Maître d'Hôtel Butter	28 €	2
• Slow-Cooked Lamb Shank	25 €	2 12 13
• Iberian Pork Secreto	24 €	2 11
• Veal Cheek Cannelloni	20 €	1 2 3 12
• Duck Confit with Orange	25 €	13
• Artisan Pizza	20 €	1 2 3
• Gourmet Burger	17 €	1 2 3

HOMEMADE DESSERTS

• Mille-Feuille with Pastry Cream	9 €	2 3
• Chocolate Coulant	10 €	1 2 3 4
• Passion Fruit Panna Cotta	9 €	2
• Santiago Cake	10 €	1 3 4 13
• Sorbet Coronel Smirnoff	10 €	2
• Tricolour Ice Cream Sundae	8 €	1 2
• Peach Tarte Tatin	10 €	1 2 3
• Fresh Fruit Salad	8 €	
• Strawberries Your Way	9 €	2
• Artisan Ice Creams	8 €	1 2
<i>Cream · Coffee · Mint Chocolate · Rum & Raisin · Salted Butter Caramel · Stracciatella · Pistachio</i>		
• Sorbets	8 €	1 2
<i>Red Berries · Clementine · Lemon · Pineapple</i>		

MENU: STARTER + MAIN COURSE + DESSERT 39,50 €

ALLERGENS

1 Gluten	2 Dairy	3 Egg	4 Tree Nuts	5 Lupins	6 Fish	7 Soy
8 Vinegar	9 Crustaceans	10 Mustard	11 Sulphur Dioxide	12 Celery	13 Sulphites	



ENTRÉES

• Tartare de Saumon Fumé au Chêne	16 €	1 3 6 7 10 11 13
• Salade Caprese à la Burrata	15 €	2 4 11 13
• Riz de Montagne	17 €	1 12 13
• Gaspacho Andalou Traditionnel	9 €	1 13
• Salade de Farfalle au Pesto	12 €	1 2 4 11
• Tagliatelles aux Crevettes et Tomates Cerises	17 €	1 2 3
• Croquettes Crémeuses de Viande et Fromage Truffé	13 €	1 2 3 4 13
• Provolone au Four	15 €	1 2 13
• Empanada Artisanale d'Escalivada et Fromage de Chèvre	12 €	1 2 3

PLATS PRINCIPAUX

• Morue à la Catalane	25 €	1 4 6 13
• Bar Grillé et Vinaigrette à la Coriandre	24 €	6 13
• Poulet Aigre-Doux Artisanal au Riz Basmati	16 €	1 2 3
• Faux-Filet al Beurre Maître d'Hôtel	28 €	2
• Jarret d'Agneau Confit à Basse Température	25 €	2 12 13
• Secreto Ibérique	24 €	2 11
• Cannelloni de Joues de Veau	20 €	1 2 3 12
• Confit de Canard à l'Orange	25 €	13
• Pizza Artisanale	20 €	1 2 3
• Hamburger Gourmet	17 €	1 2 3

DESSERTS MAISON

• Milefeuille à la Crème	9 €	2 3
• Coulant au Chocolat	10 €	1 2 3 4
• Panna Cotta au Fruit de la Passion	9 €	2
• Tarte de Saint-Jacques	10 €	1 3 4 13
• Sorbet Colonel Smirnoff	10 €	2
• Coupe Gourmande Tricolore	8 €	1 2
• Tatin de Pêche	10 €	1 2 3
• Salade de Fruits Frais	8 €	
• Fraises à la Carte	9 €	2
• Glaces artisanales	8 €	1 2
<i>Crème · Café · Menthe et chocolat · Rhum aux raisins · Caramel Beurre Salé · Stracciatella · Pistache</i>		
• Sorbets	8 €	1 2
<i>Fruits rouges · Clémentine · Citron · Ananas</i>		

MENU: ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39,50 €

ALLERGÈNES

1 Gluten	2 Produits laitiers	3 Œuf	4 Fruits à coque	5 Lupins	6 Poisson	7 Soja
8 Vinaigre	9 Crustacés	10 Moutarde	11 Dioxyde de soufre	12 Céleri	13 Sulfites	