

## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascotes de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**



## Menú del Día *lunes-sábado* | *Set Menu Monday-Saturday*

Almuerzo *Lunch* 12:00 – 16:00

Cena *Dinner* 18:00 – 22:00

1 plato   1 course	13,95 €	16,95 €
2 platos   2 courses	16,95 €	19,95 €
3 platos   3 courses	19,95 €	22,95 €

Incluye ½ botella de vino o caña | includes ½ bottle of wine or small beer  
Extra Salad | Extra Verduras 2,50 €

### Entrada | Starter

**\*Sopa de la semana servida con pan de ajo**

*Soup of the week served with garlic bread*

**\*Ensalada de queso de cabra con chutney de remolacha y manzana**

*Warm goat cheese salad served with beetroot and apple chutney*

**\*Nachos de pollo cajún con queso fundido y aguacate**

*Cajun chicken nachos with avocado and sour cream*

**\*Ensalada Cesar crujiente con parmesano y croutons**

*Fresh and crispy Caesar salad with parmesan cheese and croutons*

### Plato principal | Main course

**\*Lasaña clásica servida con ensalada y pan de ajo**

*Classic beef lasagna with salad and garlic bread*

**\*Pechuga de pollo en salsa de miel y mostaza sobre pure de patata**

*Chicken breast in a honey mustard sauce over creamy mash potatoes*

**\*280gr Entrecot Nacional servido con cascots de patatas y salsa de pimienta o queso azul (+6,95€)**

*280gr Sirloin steak served with potato wedges and pepper sauce or creamy Stilton sauce (+6,95€)*

**\* Salmon en curry Tailandesa sobre salteado de boniato**

*Thai salmon curry served with sautéed sweet potatoes*

**\*Cordero asado lentamente a la catalana con salsa de Vinotinto y romero con puré de patatas (+6,95 €)**

*Slow-roasted Catalan Lamb with red wine & rosemary jus and mashed potatoes (+6,95€)*

**Hígado de cordero en salsa de vino tinto sobre pure de patata y jamón serrano crujiente**

*Lamb's liver in a red wine sauce over mashed potatoes and crispy serrano ham*

### Postre | Dessert

**Tarta casera del día / Homemade cake**

**Helado borracho /Topsy Baileys ice cream**

