

## primers

- les nostres amanides amb productes d'horts del Prat:
  - amanida verda
  - amanida de quinoa multicolor amb carabassa, magrana i amaniment de castanyes
- moussaka gratinada
- crema de pèsols amb alfàbrega
- verdures del pagès a la planxa o al vapor (P.A. Baix Llobregat)
- quiches: de salmó i espinacs / xampinyons i porros / lorraine de pernil i formatge
- coques de recapte: escalivada, olives i anxoves / formatge de cabra, carbassó

## segons

- gall dindi rostit amb cebetes perla, orellanes i salsa de mango
- galtes de porc amb reducció de Porto, humus de mongeta i formatge Maó
- seitons fregits amb maionesa de ceps
- carpaccio de tonyina amb guacamole
- cilindres de carbassó amb brandada de bacallà, tomàquet i alfàbrega
- entrecot vedella Girona 250gr. amb patata al caliu (Supl. 6€)

## postres

- pastís casolà: Tiramisú
- macedònia de fruita natural / peça de fruita del dia ecològica
- mousse de xocolata
- púding amb gelat de xocolata
- iogurt natural "La Fageda"
- postres Laie – pa amb xocolata, oli i sal: coca d'oli amb encenalls de xocolata calenta, amb sal Maldon i oli, acompanyada de gelat d'oli d'oliva

pa i una beguda (aigua / refresc/ canya/ copa de vi)  
pa amb tomàquet (Supl. 1€)

**16,50 € IVA inclòs**

## plat del dia

de 13:00 h  
a 16:00 h

Escolliu un segon plat del menú

+ postres a escollir del menú

+ pa i una beguda (aigua / refresc/ canya/ copa de vi)

+ cafè

**14,00 € IVA inclòs**

En el cas de tenir alguna intolerància o al·lèrgia comuniqueu-ho al personal de sala

# aquesta setmana...

## PRESENTACIONS

Dimarts 10 de març a les 19 h

### El fin del armario, de Bruno Bimb



VEURE LLIBRE



Dimecres 11 de març a les 19 h

### Xerrada: Maneres de traduir Proust



+ INFORMACIÓ



Dijous 12 de març a les 19.30 h

### La bailarina sin corazón, de Nahir Gutiérrez i Iván Harón



VEURE LLIBRE



## CURSOS

Abril-juny 2020

### Les invisibles

Escriitura i pensament de les dones de la primera modernitat europea.



+ INFORMACIÓ



## primeros

- nuestras ensaladas con productos de las huertas del Prat:
  - ensalada verde
  - ensalada de quinoa multicolor con calabaza, granada y aliño de castañas
- moussaka gratinada
- crema de guisantes con albahaca
- verduras del payés a la plancha o al vapor (P.A. Baix Llobregat)
- quiches: de salmón y espinacas / champiñones y puerros / lorraine de jamón y queso
- coques de recapte: escalivada, olivas y anchoas / queso de cabra, calabacín y cebolla

## segundos

- pavo rustido con cebollitas perla, orejones y salsa de mango
- carrillera de cerdo con reducción de Oporto, humus de judía y queso Mahón
- boquerones fritos con mayonesa de ceps
- carpaccio de atún con guacamole
- cilindros de calabacín con brandada de bacalao, tomate y albahaca
- entrecot ternera Girona 250gr. con patata al caliu (Supl. 6€)

## postres

- pastel casero: Tiramisú
- macedonia de fruta natural / pieza de fruta del día ecológica
- mousse de chocolate
- pudín con helado de chocolate
- yogur natural "La Fageda"
- postres Laie – pan con chocolate, aceite y sal: coca de aceite con virutas de chocolate caliente, con sal Maldon y aceite, acompañada de helado de aceite de oliva

pan y una bebida (agua / refresco / caña / copa de vino)  
pan con tomate (Supl. 1€)

**16,50 € IVA incluido**

## plato del día

de 13:00 h  
a 16:00 h

Elija un segundo plato del menú

+ postres a elegir del menú

+ pan y una bebida (agua / refresco / caña / copa de vino)

+ café

**14,00 € IVA incluido**

En el caso de tener alguna intolerancia o alergia comuníquelo al personal de sala

# esta semana...

## PRESENTACIONES

Martes 10 de marzo a las 19 h

### El fin del armario, de Bruno Bimbi



VER REVISTA

Miércoles 11 de marzo a las 19 h

### Charla: Maneras de traducir Proust



+INFORMACIÓN

Jueves 12 de marzo a las 19.30 h

### La bailarina sin corazón, de Nahir Gutiérrez e Iván Harón



VER LIBRO

## CURSOS

Abril-junio 2020

### Las invisibles

Escritura y pensamiento de  
las mujeres de la primera  
modernidad europea.



+INFORMACIÓN

## starters

- our salads with the products from the orchard in El Prat:
  - green salad
  - multicolored quinoa salad with pumpkin, pomegranate and chestnut dressing
- gratin moussaka
- pea cream with basil
- grilled or steamed vegetables from our peasant (P.A. Baix Llobregat)
- quiches: salmon and spinach / mushroom and leek / lorraine with ham and cheese
- coques de recapte (flat bread): roasted vegetable, anchovy and olive / goat cheese, zucchini and onions

## main courses

- roasted turkey with pearl onions, dried apricots and mango sauce
- pork cheek with port wine reduction, bean hummus and Mahón cheese
- fried anchovies with ceps mayonnaise
- tuna carpaccio with guacamole
- zucchini cylinders with “brandada” cod, tomato and basil
- veal entrecot of Girona 250gr. with potato al caliu (Suppl. 6€)

## desserts

- homemade cake: Tiramisú
- fresh fruit salad / a piece of ecological fruit of the day
- chocolate mousse
- pudding with chocolate ice cream
- “La Fageda” plain yogurt
- Laie dessert – bread with chocolate, oil and salt: flat bread with oil with hot chocolate kobes, Maldon salt and oil, accompanied with olive oil ice cream

bread and one drink (water / soda / small beer / glass of wine)  
bread with tomato (Supl. 1€)

**16,50 € VAT included**

## dish of the day

from 13:00 h  
to 16:00 h

Choose a main course from the menu

+ desserts to choose from the menu

+ bread and one drink (water / soda / small beer / glass of wine)

+ coffee

**14,00 € VAT included**

In case to have any intolerance or allergy, please communicate to the room staff

# esta semana...

## PRESENTACIONES

Martes 10 de marzo a las 19 h

### El fin del armario, de Bruno Bimbi



VER REVISTA

Miércoles 11 de marzo a las 19 h

### Charla: Maneras de traducir Proust



+INFORMACIÓN

Jueves 12 de marzo a las 19.30 h

### La bailarina sin corazón, de Nahir Gutiérrez e Iván Harón



VER LIBRO

## CURSOS

Abril-junio 2020

### Las invisibles

Escritura y pensamiento de  
las mujeres de la primera  
modernidad europea.



+INFORMACIÓN