

# MENÚ

## PRIMERS | PRIMEROS | STARTERS

### Amanida de verds i alvocat amb el seu iogurt de ruca

Ensalada de verdes y aguacate con su yogur de rúcula  
*Lettuce and avocado salad with arugula yogurt*

### Crema de carbassa, albergínia a la flama al plat

Crema de calabaza, berenjena a la llama al plato  
*Pumpkin cream, eggplant flame on the plate*

### Gran caneló del dia, beixamel d'estragó i parmesà (Supl. 0.50€)

Gran canelón del día, bechamel de estragón y parmesano (Supl. 0,50€)  
*Great cannelloni of the day, béchamel sauce and parmesan cheese (Supl. 0.50€)*

## SEGONS | SEGUNDOS | MAIN DISH

### Mandonguilles de vedella tractades com fricandó

Albóndigas de ternera tratadas como un fricandó  
*Veal meatballs like "fricandó stew"*

### Pit de pollastre de proximitat a la planxa amb fideus de carbassó

Pechuga de pollo de proximidad a la plancha con tallarines de calabacín  
*Grilled chicken breast of proximity with zucchini noodles*

### Arròs carnaroli amb marisc i emulsió de tomàquet amb xile havanera (Supl. 1.50€)

Arroz carnaroli con mariscos y emulsión de tomate con chile habanero (Supl. 1,50€)  
*Carnaroli rice with shellfish and raw tomatoes with habanero chilies (Supl. 1.50€)*

## POSTRES | POSTRES | DESSERTS

### Banana split, gelat de crispetes i sucre de violetes

Banana split, helado de palomitas y azúcar de violetas  
*Banana split, popcorn ice cream and violet sugar*

### Cafè amb gelat, nous garapinyades i nabius

Café con helado, nueces garrapiñadas y arándanos  
*Coffee with ice cream, walnuts and blueberries*

### Síndria amb mango i vi Dolç Mataró (D.O. Alella)

Sandía con mango y vino dulce Dolç Mataró (D.O. Alella)  
*Watermelon with mango and Dolç Mataró wine (D.O. Alella)*

### Meló o pinya natural al plat

Melón o piña natural al plato  
*Melon or fresh pineapple to the plate*

## BEGUDES | BEBIDAS | DRINKS

### Aigua mineral i copa de vi

Agua mineral y copa de vino  
*Mineral water and glass of wine*

# 17 €

PRECIO POR PERSONA  
PREU PER PERSONA  
PRICE PER PERSON

10% IVA INCLUIDO  
IVA INCLÓS  
VAT INCLUDED

**sshotels**  
MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sésam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.