

# AL·LÈRGENS

T: Conté o pot contenir traces d'al·lèrgens.



MENÚ DE L'EMILI														
Patates braves de La Botiga	T	T		T	T	T	T	T	T		T	T		T
Duo d'hummus, cigrons i remolatxa amb cruixents de papadum	T	T	T	T	T		T	T	T					T
Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi														
Milanesa de vedella amb ou a baixa temperatura, parmesà i tartufata														
Salmó noruec a la planxa amb puré de moniato														
Pappardelle all'Arrabbiata amb gambes			T	T	T	T	T	T	T	T	T			T
Crema catalana amb barretina de carquinyoli		T		T	T	T			T	T	T	T		T
Coulant de xocolata amb gelat de galeta Maria		T		T	T			T	T	T	T	T		T
Trio de sorbets cítrics Sandro Desii														
Pa de coca amb tomàquet											T			
MENÚ DE LA VERÒNICA														
Carpaccio d'alvocat amb gambes, crème fraîche i jalapeños					T	T		T						
Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi														
Raves de pollastre amb kikos, maionesa chipotle i salsa Cèsar		T			T	T			T	T	T			T
Ous ferrats amb patates i pernil ibèric de gla	T													
Medallons de vedella filetejats amb salsa de ceps		T	T	T	T			T		T	T			T
Tonyina sobre confitura de tomàquet i "Pico de Gallo"	T	T	T		T	T	T		T	T	T			T
Arròs de muntanya a la cassola amb bolets i botifarra	T	T	T	T	T	T	T			T	T			T
Pinya amb melassa i llima ratllada														
Carrot cake		T		T	T				T	T	T	T	T	T
Trio de sorbets cítrics Sandro Desii														
Pa de coca amb tomàquet											T			

Aquesta declaració és d'ingredients. Tot i aplicar bones pràctiques d'higiene a la nostra cuina, per possibles contaminacions creuades no podem assegurar l'absència de traces dels al·lèrgens.

## AL·LÈRGENS

T: Conté o pot contenir traces d'al·lèrgens.



MENÚ DE L'EDUARD														
Croquetes trufades		T		T	T	T		T	T	T	T	T		T
Amanida provençal de tomàquets, encenalls de tonyina i vinagreta de cítrics	T	T			T	T	T	T	T		T			T
Ous ferrats amb patates i pernil ibèric de gla	T													
"Chuletón" de 800 gr de vaca frisona amb bol d'amanida i patates fregides	T													
Coulant de xocolata amb gelat de galeta Maria		T		T	T			T	T	T	T	T		T
Pinya amb melassa i llima ratllada														
Trio de sorbets cítrics Sandro Desii														
Pa de coca amb tomàquet											T			
MENÚ DE LA CÈLIA (veggly)														
Duo d'humus, cigrons i remolatxa amb cruixents de papadum	T	T	T	T	T		T	T	T					T
Amanida provençal amb tomàquets i vinagreta de cítrics	T	T		T	T	T	T	T	T		T			T
Carpaccio d'avocat amb gambes, crème fraîche i jalapeños					T	T		T						
Arros amb verdures i bolets	T	T		T	T	T		T		T	T			T
Verdures de temporada a la planxa amb dukkan					T		T		T					
Rigatoni al funghi amb salsa tartufata i ou a baixa temperatura		T		T	T			T	T	T	T			T
Pinya amb melassa i llima ratllada														
Coulant de xocolata amb gelat de galeta Maria		T		T	T			T	T	T	T	T		T
Trio de sorbets cítrics Sandro Desii														
Pa de coca amb tomàquet											T			

Aquesta declaració és d'ingredients. Tot i aplicar bones pràctiques d'higiene a la nostra cuina, per possibles contaminacions creuades no podem assegurar l'absència de traces dels al·lèrgens.