

Los menús diarios se elaboran con una selección de 10 platos del menú general que ofrecemos a continuación, teniendo en cuenta los productos frescos de temporada.

Els menús diaris s'elaboren a partir d'una selecció de 10 plats del menú general que oferim tot seguit i segons els productes frescos de temporada.

Los menús diarios se elaboran a partir de una selección de 10 platos del menú general que ofrecemos a continuación y según los productos frescos de temporada.

	CATALÀN	ESPAÑOL	FRANÇÉS	INGLÉS
	PRIMER PLAT	PRIMER PLATO	L'ENTRÉE	STARTERS
1	<i>Amanida de pasta</i>	<i>Ensalada de pasta</i>	<i>Pâtes en salade</i>	<i>Pasta salad</i>
2	<i>Amanida de pasta i salmó</i>	<i>Ensalada de pasta y salmón</i>	<i>Pâtes en salade avec saumon</i>	<i>Pasta and salmon salad</i>
3	<i>Amanida de patata</i>	<i>Ensalada de patata</i>	<i>Salade de pommes de terre</i>	<i>Potato salad</i>
4	<i>Amanida de formatge de cabra</i>	<i>Ensalada de queso de cabra</i>	<i>Salade au fromage de chèvre</i>	<i>Goat cheese salad</i>
5	<i>Amanida de formatge fresc</i>	<i>Ensalada de queso fresco</i>	<i>Salade au fromage</i>	<i>Cheese salad</i>
6	<i>Amanida de mató</i>	<i>Ensalada de mató</i>	<i>Salade au mató</i>	<i>Mató salad</i>
7	<i>Amanida de tomata i mozzarella</i>	<i>Ensalada de tomate y mozzarella</i>	<i>Salade de tomate et mozzarella</i>	<i>Tomato and mozzarella salad</i>
8	<i>Amanida de mongeta tendra</i>	<i>Ensalada de judías verdes</i>	<i>Salade d'haricots verts</i>	<i>Green beans salad</i>
9	<i>Cabdells amb salsa d'alvocat</i>	<i>Cogollos con salsa de aguacate</i>	<i>Sucrines avec avocat sauce</i>	<i>Head lettuce with avocado sauce</i>
10	<i>Tricolor d'escalivada</i>	<i>Tricolor (escalivada)</i>	<i>Trois couleurs (escalivada)</i>	<i>Three colors (escalivada)</i>
11	<i>Escalivada</i>	<i>Escalivada</i>	<i>Escalivada (poivron, aubergine, oignon, tomate grillés en salade)</i>	<i>Escalivada (baked aubergines/eggplants, peppers, etc.)</i>
12	<i>Ensaladilla russa</i>	<i>Ensaladilla rusa</i>	<i>Macédoine de légumes</i>	<i>Russian salad</i>
13	<i>Pa amb tomàquet i peix fregit</i>	<i>Pan con tomate y pescado frito</i>	<i>Pain à la tomate et poissons frits</i>	<i>Catalan style bread and fried fish</i>
14	<i>Pa amb tomàquet i pernil ibèric</i>	<i>Pan con tomate y jamón ibérico</i>	<i>Pain à la tomate et jambon de montagne</i>	<i>Catalan style bread and cured ham</i>
15	<i>Espagueti bolonyesa o carbonara</i>	<i>Espagueti boloñesa o carbonara</i>	<i>Spaghetti carbonara o bolognaise</i>	<i>Spaghetti bolognese or carbonara</i>
16	<i>Espagueti amb cloïsses</i>	<i>Espagueti con almejas</i>	<i>Spaghetti aux clovisses</i>	<i>Spaghetti and clams</i>
17	<i>Espagueti a la marinera</i>	<i>Espagueti a la marinera</i>	<i>Spaghetti à la marinère</i>	<i>Spaghetti fisherman style</i>
18	<i>Macarrons</i>	<i>Macarrones</i>	<i>Macaronis</i>	<i>Macaroni</i>
19	<i>Fideuà</i>	<i>Fideuá</i>	<i>Fideuà (paella aux nouilles)</i>	<i>Fideuà (paella made with noodles)</i>
20	<i>Canelons</i>	<i>Canelones</i>	<i>Cannellonis</i>	<i>Canelloni</i>
21	<i>Canelons d'espínacs</i>	<i>Canelones de espinacas</i>	<i>Cannellonis aux épinards</i>	<i>Spinach canelloni (alla fiorentina)</i>
22	<i>Quiche lorraine</i>	<i>Quiche lorraine</i>	<i>Quiche lorraine</i>	<i>Quiche lorraine</i>
23	<i>Trena d'espínacs, pernil i formatge</i>	<i>Trenza de espinacas, jamón y queso</i>	<i>Feuilles d'épinard, jambon et framage</i>	<i>Spinach, ham and cheese wraps</i>
24	<i>Bigotes de Dalí (pastes salades de pasta fullada)</i>	<i>Bigotes de Dalí (pastas saladas de hojaldre)</i>	<i>Bigotes de Dalí (pâte feuilletée salé)</i>	<i>Bigotes de Dalí (salty puff pastry)</i>
25	<i>Llenties</i>	<i>Lentejas</i>	<i>Lentilles</i>	<i>Lentils</i>
26	<i>Carxofes amb cloïsses</i>	<i>Alcachofas con almejas</i>	<i>Artichauts aux clovisses</i>	<i>Artichokes with clams</i>
27	<i>Cigrons amb gambes</i>	<i>Garbanzos con gambas</i>	<i>Pois chiches aux gambas</i>	<i>Chickpeas with prawns</i>
28	<i>Musclos marinera</i>	<i>Mejillones a la marinera</i>	<i>Moules à la marinère</i>	<i>Mussels fisherman style</i>
29	<i>Minestra de verdures</i>	<i>Menestra de verduras</i>	<i>Jardinière de légumes</i>	<i>Mixed vegetables</i>

Los menús diarios se elaboran con una selección de 10 platos del menú general que ofrecemos a continuación, teniendo en cuenta los productos frescos de temporada.

30	<i>Crema de verdures</i>	<i>Crema de verduras</i>	<i>Velouté de légumes</i>	<i>Cream of vegetable soup</i>
31	<i>Vichyssoise de poma</i>	<i>Vichyssoise de manzana</i>	<i>Vichyssoise de pomme au jambon</i>	<i>Apple Vichyssoise with ham</i>
32	<i>Crema de carbassó</i>	<i>Crema de calabacín</i>	<i>Velouté de courgettes</i>	<i>Cream of courgette (zucchini) soup</i>
33	<i>Saltejat de verdures</i>	<i>Verduras salteadas</i>	<i>Légumes sautés</i>	<i>Sautéed vegetables</i>
34	<i>Farcellets de salmó i albergínia</i>	<i>Paquetitos de salmón y berenjena</i>	<i>Feuilles de saumon farcies</i>	<i>Salmon and aubergine wraps</i>
35	<i>Ous estrellats</i>	<i>Huevos estrellados</i>	<i>Oeufs frits avec des chips</i>	<i>Fried eggs and chips</i>
36	<i>Truita de carbassó</i>	<i>Tortilla de calabacín</i>	<i>Omelette aux courgettes</i>	<i>Omelette of courgettes</i>
37	<i>Arròs a la cubana</i>	<i>Arroz a la cubana</i>	<i>Riz à la cubaine</i>	<i>Rice Cuban style (tomato and fried egg)</i>
38	<i>Arròs caldós</i>	<i>Arroz caldoso</i>	<i>Riz au bouillon</i>	<i>Rice with broth</i>
39	<i>Arròs negre</i>	<i>Arroz negro</i>	<i>Arròs negre (riz à l'encre de calmar)</i>	<i>Black rice (cooked in squid ink)</i>
40	<i>Arròs mixt</i>	<i>Arroz mixto</i>	<i>Riz paella</i>	<i>Rice (paella style)</i>
	SEGON PLAT	SEGUNDO PLATO	LE PLÂT PRINCIPAL	MAIN DISH
41	<i>Lluç a la planxa</i>	<i>Merluza a la plancha</i>	<i>Colin grillé</i>	<i>Grilled hake</i>
42	<i>Lluç amb salsa de llimona</i>	<i>Merluza con salsa de limón</i>	<i>Colin au citron</i>	<i>Hake in lemon sauce</i>
43	<i>Turbot a la planxa o al forn</i>	<i>Rodaballo a la plancha o al horno</i>	<i>Turbot grillé ou au four</i>	<i>Grilled or roast turbot</i>
44	<i>Llobarro a la planxa o al forn</i>	<i>Lubina a la plancha o al horno</i>	<i>Loup de mer grillé ou au four</i>	<i>Grilled sea bass</i>
45	<i>Calamar a l'andalusa</i>	<i>Calamar a la andaluz</i>	<i>Calmars en beignets</i>	<i>Batter fried squid</i>
46	<i>Calamarsets saltejats</i>	<i>Chipirones salteados</i>	<i>Petits calmars sautés</i>	<i>Sauteed small squids</i>
47	<i>Salmó salvatge</i>	<i>Salmón salvaje</i>	<i>Saumon sauvage</i>	<i>Wild salmon</i>
48	<i>Sípia amb mandonguilles</i>	<i>Sepia con albóndigas</i>	<i>Seiches aux boulettes de viande</i>	<i>Cuttlefish with meatballs</i>
49	<i>Sípia amb patates</i>	<i>Sepia con patatas</i>	<i>Seiches avec des chips</i>	<i>Cuttlefish and chips</i>
50	<i>Tonyina amb samfaina</i>	<i>Atún con pisto</i>	<i>Thon à la ratatouille</i>	<i>Tuna with ratatouille</i>
51	<i>Bacallà amb samfaina</i>	<i>Bacalao con pisto</i>	<i>Morue à la ratatouille</i>	<i>Cod with ratatouille</i>
52	<i>Bunyols de bacallà</i>	<i>Buñuelos de bcaalao</i>	<i>Beignets de morue</i>	<i>Salt cod fritters</i>
53	<i>Panadons</i>	<i>Empanadillas</i>	<i>Chaussons</i>	<i>Pasties</i>
54	<i>Calamarsets amb mongeta seca</i>	<i>Chipirones con judías blancas</i>	<i>Petits calmars aux haricots secs</i>	<i>White beans with small squid</i>
55	<i>Costelles de conill arrebossades</i>	<i>Costillas de conejo rebozadas</i>	<i>Côtelettes de lapin panées</i>	<i>Batter-fried rabbit kid chops</i>
56	<i>Pollastre amb pernil</i>	<i>Pollo con jamón</i>	<i>Poulet aux jambon de montagne</i>	<i>Chicken with cured ham</i>
57	<i>Pollastre amb escamarlans</i>	<i>Pollo con cigalas</i>	<i>Poulet aux langoustines</i>	<i>Chicken with Dublin bay prawn</i>
58	<i>Pollastre en pepitòria</i>	<i>Pollo en pepitòria</i>	<i>Poulet aux pepitoria sauce(amandes)</i>	<i>Braised chicken with almonds</i>
59	<i>Croquetes de pollastre</i>	<i>Croquetas de pollo</i>	<i>Croquettes de poulet</i>	<i>Chicken croquettes</i>
60	<i>Peus de porc amb cigarons</i>	<i>Manitas de cerdo con garbanzos</i>	<i>Pieds de porc aux pois chiche</i>	<i>Pig's trotters with chickpeas</i>
61	<i>Codillo (pernil de garrí) al forn</i>	<i>Codillo de cochinitillo al horno</i>	<i>Jambon de porc au four</i>	<i>Roast pork ham</i>
62	<i>Llonza de porc amb tomàquet</i>	<i>Chuleta de cerdo con tomate</i>	<i>Côtelette de porc à la sauce tomate</i>	<i>Pork chop with tomatoe sauce</i>
63	<i>Pinxos o botifarra</i>	<i>Pinchos o butifarra</i>	<i>Brochette o saucisse</i>	<i>Brochette or Catalan sausage</i>
64	<i>Secret ibèric</i>	<i>Secreto ibérico</i>	<i>Secret (porc frais)</i>	<i>Secret (lean pork)</i>
65	<i>Pollastre o llom arrebossat</i>	<i>Pollo o lomo empanado</i>	<i>Poulet o échine de porc panée</i>	<i>Chicken or pork fried in breadcrumbs</i>

Los menús diarios se elaboran con una selección de 10 platos del menú general que ofrecemos a continuación, teniendo en cuenta los productos frescos de temporada.

66	<i>Galtes de porc amb carxofes</i>	<i>Carrilleras de cerdo con alcachofas</i>	<i>Joues de porc au four</i>	<i>Roast pork cheeks (bath chaps)</i>
67	<i>Albergínies farcides</i>	<i>Berenjenas rellenas</i>	<i>Aubergines farcies</i>	<i>Stuffed aubergine (eggplant)</i>
68	<i>Fricandó</i>	<i>Fricandó</i>	<i>Ragoût de viande</i>	<i>Fricandeau (meat stew)</i>
69	<i>Conill amb samfaina</i>	<i>Conejo con pisto</i>	<i>Lapin à la ratatouille</i>	<i>Rabbit with samfaina (ratatouille)</i>
70	<i>Conill amb allioli</i>	<i>Conejo con alioli</i>	<i>Lapin à l'ailloli</i>	<i>Rabbit with allioli (garlic mayonnaise)</i>
71	<i>Filet de porc amb salsa i xampinyons</i>	<i>Filete de cerdo con salsa y champiñones</i>	<i>Échine de porc aux sauce de champignons</i>	<i>Pork fillet (tenderloin) with wild mushrooms sauce</i>
72	<i>Llom a la sal amb salsa de ceps</i>	<i>Lomo a la sal con salsa de setas</i>	<i>Sel croûte rôti de porc aux sauce de champignons</i>	<i>Salt crusted pork roast with wild mushrooms sauce</i>
73	<i>Entrecot a la planxa</i>	<i>Entrecot a la plancha</i>	<i>Entrecôte garnie</i>	<i>Entrecôte with garnish</i>
74	<i>Bistec a la planxa</i>	<i>Bistec a la plancha</i>	<i>Steak garnie</i>	<i>Steak with garnish</i>
	POSTRES		DESSERTS	
75	<i>Mel i mató</i>	<i>Requesón con miel</i>	<i>Miel et mató</i>	<i>Mató (curd cheese) with honey</i>
76	<i>Iogurt</i>	<i>Yogurt</i>	<i>Yaourt</i>	<i>Yoghurt</i>
77	<i>Flam</i>	<i>Flan</i>	<i>Flan</i>	<i>Caramel custard</i>
78	<i>Maduixes amb suc de mandarina</i>	<i>Fresas con zumo de mandarina</i>	<i>Fraises au jus de mandarine</i>	<i>Strawberries in tangerine juice</i>
79	<i>Fruita del temps</i>	<i>Fruita del tiempo</i>	<i>Fruits de saison</i>	<i>Seasonal fresh fruit</i>
80	<i>Pastís (xocolata, llimona, formatge...)</i>	<i>Pastel (chocolate, limón, queso...)</i>	<i>Gâteau au (chocolat, citron, fromage...)</i>	<i>Cake / pie (chocolate, lemon, cheese...)</i>
81	<i>Pastís rus</i>	<i>Pastel ruso</i>	<i>Pastel ruso</i>	<i>Russian cake</i>