

***“La cuina es un art i un plaer, i com tot art necessita el seu temps.
Esperem que gaudeixin amb cada plat, tant com nosaltres en realitzar-lo.”***

*« La cocina es un arte y un placer, y como todo arte necesita su tiempo.
Esperamos que disfruten con cada plato, tanto como nosotros en realizarlo. »*

**Cooking is an art and a pleasure, as all art takes time.
We hope you enjoy every dish as much as we did creating it.**

***Un cuiner no pot crear ell sol el seu regne,
S’ha de valer per un equip amb ganes de tirar projectes endavant.***

*Un cocinero no puede crear él solo su reino,
Se tiene que valer de un equipo con ganas de tirar proyectos adelante.*

**A chef cannot create his kingdom on his own,
he or she needs a team wanting to move projects forward.**

***La cuina es pura percepció sensorial.
La cuina té grans components afectius.
La cuina posseeix una intel·ligència emocional.***

*La cocina es pura percepción sensorial.
La cocina tiene grandes componentes afectivos.
La cocina posee una inteligencia emocional.*

**Cooking is pure sensorial perception.
Cooking has a large emotional component.
Cooking owns emotional intelligence.**

***Els sentits neixen i moren segons les necessitats a les que estan sotmesos.
S'han de cultivar i fer-los veure la llum.
Sentir-los, saborejar-los, olorar-los i deixar que ells xiuxiuegin en silenci per que ho registrin tot en la nostra memòria.***

*Los sentidos nacen y mueren según las necesidades a los que están sometidos.
Hay que cultivarlos y hacerles ver la luz.
Oírlos, sentirlos, saborearlos, olerlos y dejar que ellos murmuren en silencio para que lo registren todo en nuestra memoria*

**Senses are born and die according to the needs they are submitted to.
They must be cultivated and make them see the light.
Feel them, taste them, smell them and let them whisper in silence in order to register everything in our memory.**

ENTRANTS / STARTERS

Crema de moniato, ou d'ànega, cansalada i foie. km0

Crema de boniato, huevo de pata, tocino y foie.

Cream of sweet potato, female duck egg, bacon and foie. Km 0.

Petites carbasses farcides d'elles mateixes i sobrassada. km0

Pequeñas calabazas rellenas de ellas mismas y sobrasada.

Small pumpkins stuffed with themselves and Majorcan sausage. Km 0.

Canelons de perdiu escabetxada amb raïm , bolets, gambes ,carxofes i crema de mongetes del ganxet. km0

Canelones de perdiz escabechada con uvas, setas, gambas, alcachofa y crema de judías del “ganxet”.

Cannelloni of pickled partridge with grapes, mushrooms, shrimps, artichokes and cream of “ganxet” beans. Km 0.

Lasanya integral de bolets i pesto

Lasaña integral de setas y pesto.

Wholegrain lasagna of mushroom and pesto.

Aperitiu I Servei de pa, 2,50 € per persona.

Pernil de gla

Jamón de bellota

Acorn ham

Amanida d'escarola perruqueta amb alls tendres, carxofes , tallarines de calamar i cruixent de peu de porc. km0

Ensalada de escarola perruqueta con ajo tierno, alcachofas, tallarines de calamar y crujiente de pies de cerdo.

Perruquet endive salad with spring onions, artichokes, squid noodles and crispy pig's trotters.

Foie amb avellanes torrades i confitura de figues

Foie con avellanas tostadas y confitura de higos.

Foie with toasted hazelnuts and fig jam.

PEIXOS / FISH

Saltejat de verdures amb xipirons, carxofes i botifarra negra

Salteado de verduras con chipirones, alcachofas y butifarra negra.

Sautéed vegetables with cuttlefish, artichokes and black sausage.

Orada salvatge al forn amb patata especiada, cebetes confitades i infusió de ceps.

Dorada salvaje al horno con patata especiada, cebolletas confitadas e infusión de boletus.

Wild sea bream baked with spicy potato, candied spring onions and mushroom tea.

Agulla marinada amb soja i gratin de coliflor.km0

Aguja marinada con soja y graten de coliflor.

Needle marinated in soy and cauliflower au gratin. Km 0.

Arròs caldós de llamàntol

Arroz caldoso de bogavante.

Risotto with lobster.

Rap Sucós, rossinyols i menudets de bròquil, realçat amb una crema d'ametlles

Rape meloso, rebozuelos y manojitos de brócoli, realizado con una crema de almendras.

Juicy anglerfish, mushrooms and little bunches of broccoli enhanced with an almond cream.

CARNS / MEAT

Confit d'ànec del Penedès amb taronja. km0

Confit de pato con naranja.

Crystallized duck from the Penedès à l'orange. Km 0.

Xai de Cal Pauet al Sen Sovi. km0

Cordero de Cal Pauet al Sen Sovi.

Lamb from Cal Pauet au Sen Sovi. Km 0.

Mitjana de vedella ecològica amb formatge al romaní. km0

Mediana de ternera ecológica con queso al romero.

Organic beef cutlet with Rosemary cheese. Km 0.

Aperitiu I Servei de pa, 2,50 € per persona.

Gall del Penedès cuit amb vi i bolets. Km0

Gallo del Penedés cocido con vino y setas.

Rooster from the Penedès cooked in wine and mushrooms. Km 0.

Steak tartar. km0

Aperitiu Servei de pa, 2,50 € per persona.

POSTRES / DESSERTS (A demanar en el moment de fer la comanda)

Llet, cacau, avellanes i sucre

Leche, cacao, avellanas y azúcar.....

Milk, cocoa, hazelnuts and sugar...

Caneló de iogurt de cabra , carbassa i gelat de mel. Km0

Canelones de yogur de cabra, calabaza y helado de miel.

Cannelloni of goat yoghurt, pumpkin and honey ice-cream. Km 0.

Peres d'hivern en compota i gelat de pi. Km0

Peras de invierno en compota y helado de pino.

Stewed winter pears and pine tree ice-cream. Km 0.

Pastisset de poma amb gelat de canyella

Tarta de manzana con helado de canela.

Apple pie, cinnamon ice-cream.

Sopa de taronja amb plàtan caramel·litzat, coco i magdalena de cafè

Sopa de naranja con plátano caramelizado, coco y magdalena de café.

Orange soup with caramelized banana, coconut and coffee cupcake.