










## ENTRANTES / ENTRANTS

<b>Degustación de mantequillas</b> saladas de atún y salmón. 	9.50
<i>Degustació de mantegas salades de tonyina i salmó.</i>	
<b>Paté Bretón y Rillete:</b> partes nobles de cerdo cocinadas en caldo. 	12.90
<i>Paté Bretón i Rillete: parts nobles del porc cuinades en brou.</i>	
<b>Flores de queso Tête de Moine</b> con pimentón de la Vera. 	11.30
<i>Flors de formatge Tête de Moine amb pebre vermell de la Vera.</i>	
<b>Coca de sardinas marinadas</b> con crema de eneldo. 	9.10
<i>Coca de sardines marinades amb crema d'anet.</i>	
<b>Nachos de galette</b> con hummus de berenjenas.  	8.50
<i>Nachos de galette amb hummus d'albergínia.</i>	
<b>Montaditos de Brie</b> con manzana asada y toque de mostaza antigua. 	3
<i>Montaditos de Brie amb poma asada i mostassa antiga.</i>	
<b>Montaditos de Escalivada</b> con queso de cabra y cebollino.  	3.60
<i>Montaditos d'Escalivada amb formatge de cabra i cibulet.</i>	
<b>Fondue de queso camembert</b> con miel, nueces y mermelada de tomate  acompañada de tostadas.	14.50
<i>Fondue de formatge camembert amb mel, nous i mermelada de tomàquet acompanyada de torrades.</i>	








## ENSALADAS / AMANIDES

<b>Queso de cabra:</b> Variado de lechugas con sorbete de mango, mousse de queso de cabra, sésamo tostado y cebolla crujiente. 	9.80
<i>Formatge de cabra: Variat d'enciams amb sorbet de mango, mousse de formatge de cabra, sèsam torrat i ceba cruixent.</i>	
<b>Espinacs baby</b> con champiñones laminados, crujiente de jamón y   vinagreta de pipas.	9.50
<i>Espinacs baby amb xampinyons llaminats, cruixent de pernil i vinagreta de pipes.</i>	
<b>Variado de verduritas confitadas</b> con vinagreta de soja, miel y sésamo   tostado.	9.50
<i>Variat de verduretes confitades amb vinagreta de soja, mel i sèsam torrat.</i>	
<b>Carpaccio de calabacín</b> con tomate seco, queso feta y olivada.  	8
<i>Carpaccio de carbassó amb tomàquet sec, formatge feta i olivada.</i>	












## GALETTES CON BASE DE EMMENTAL / AMB BASE D'EMMENTAL



### AL RICO HUEVO / AL BON OU...

- Completa: Jamón dulce, queso emmental y huevo.**  10.20  
*Completa: Pernil dolç, formatge emmental i ou.*
- Completa con cebolla caramelizada o champiñones.**  11.80  
*Completa amb ceba caramelitzada o xampinyons.*
- Completa con cebolla caramelizada y champiñones.**  13.40  
*Completa amb ceba caramelitzada i xampinyons.*
- Mallorquina: Sobrasada ibérica, huevo y dados de membrillo.**  12.30  
*Mallorquina: Sobrassada ibèrica, ou i daus de codony.*
- Espinaca: Espinaca al vapor, huevo, crujiente de jamón y polvo de queso parmesano.**   13.40  
*Espinaca: Espinaca al vapor, ou, cruixent de pernil i formatge parmesà.*
- Mai: Huevo, tomate seco, olivada y queso feta.**  12.30  
*Mai, ou, tomàquet sec, olivada i formatge feta.*

### LAS DE SIEMPRE / LES DE SEMPRES

- Món: Queso de cabra, pera confitada y rúcula con salsa de mostaza y miel.**   12.30  
*Món: Formatge de cabra, pera confitada i ruca amb salsa de mostassa i mel.*
- Sequi: Tomate seco, berenjena asada, queso de cabra, rúcula y pesto.**   14  
*Sequi: Tomàquet sec, albergínia rostida, formatge de cabra, ruca i pesto.*
- Tonata: Sofrito de tomate, atún en conserva, cebolla caramelizada y oregano.**  14.30  
*Tonata: Sofregit de tomàquet, tonyina en conserva, ceba caramelitzada i orega.*
- Pagès: Butifarra de pagés con champiñones y toque de romesco.**  13.90  
*Pagès: Botifarra de pagès amb xampinyons i romesco.*
- Pollo: Pechuga de pollo asado con crema de mostaza antigua y cebolla caramelizada.**  13.40  
*Pollastre: Pit de pollastre rostit amb crema de mostassa antiga i ceba caramelitzada.*
- Budin Noir: Morcilla dulce de piñones con manzana asada y canela.** 12.30  
*Budin Noir: Botifarra dolça de pinyons amb poma rostida i canyella.*
- Espisal: Salmón ahumado, espinaca fresca, brie y salsa pesto.**  14.90  
*Espisal: Salmó fumat, espinaç fresc, brie i salsa pesto.*
- Carbonara: Salsa carbonara con crujiente de bacon y parmesano.**  11.50  
*Carbonara: Salsa carbonara amb cruixent de cansalada i parmesà.*

### AMANTES DEL QUESO / ENAMORATS DEL FORMATGE

- 4 Quesos: Queso brie, roquefort, queso feta y nueces.**  12.30  
*4 Formatges: Formatge brie, roquefort, formatge feta i nous.*
- Nuestra brie: Taquitos de brie con cherrys confitados, queso de cabra, cebolla crujiente y rúcula al pesto.**  11.50  
*La nostra brie: "Taquitos" de brie amb cherrys confitats, formatge de cabra, ceba cruixent i ruca al pesto.*



## POSTRES

### CRÊPES

<b>Beurre Sucre: mantequilla salada y azúcar.</b>	5.90
<i>Beurre Sucre: mantega salada i sucre.</i>	
<b>Confiture: naranja amarga y frambuesa.</b>	6.90
<i>Confiture: taronja amarga i gerd.</i>	
<b>Miel o azúcar con limón.</b>	6.90
<i>Mel o sucre amb llimona.</i>	
<b>Flambeada Grand Marnier, calvados, ron.</b>	8
<i>Flambeada Grand Marnier, calvados, rom.</i>	
<b>Caprice flambeada de manzana confitada con helado de vainilla y canela.</b>	9.50
<i>Caprice flambeada de poma confitada amb gelat de vainilla i canyella.</i>	
<b>Nutella / Chocolate</b>	8
<i>Nutella / Xocolata</i>	
<b>Beurre Sale: caramelo de mantequilla salada.</b>	8
<i>Beurre Sale: caramel de mantega salada.</i>	

### POSTRES CLÁSICOS

<b>Pastel de queso con frutos rojos.</b>	5.60
<i>Pastís de formatge amb fruits vermells.</i>	
<b>Sorbete de mango.</b>	5.60
<i>Sorbet de mango.</i>	
<b>Mini-galettes de helado de vainilla, pera confitada y agave.</b>	8
<i>Mini-galettes de gelat de vainilla, pera confitada i atzavara.</i>	
<b>Bombón helado de avellanas.</b>	6.50
<i>Bombó gelat d'avellanes.</i>	