MENÚ REGATA

No. 01 | PER COMPARTIR | *Para compartir*

Olives cruixents amb cremós de formatge manxec i ratlladura de llimona
Olivas crujientes con cremoso de queso manchego y ralladura de limón

Croquetes meloses de gamba vermella amb ous de peix
Croquetas melosas de gamba roja con huevas de pescado

Patates braves de la casa daurades i cruixents, amb la nostra salsa brava
Patatas bravas de la casa doradas y crujientes, con nuestra salsa brava

No. 02 | ENTRANT INDIVIDUAL | *Entrante individual*

Amanida d'escarola i anxoves, mandarina, magrana i vinagreta de taronja i mostassa
Ensalada de escarola y anchoas, mandarina, granada y vinagreta de naranja y mostaza

No. 03 | PLAT PRINCIPAL *Plato Principal* | *A escollir / A elegir*

Llom de bacallà amb mussolina d'all i poma, espinacs a la catalana, prunes seques i pinyons
Lomo de bacalao con muselina de ajo y manzana, espinacas a la catalana, ciruelas pasas y piñones

o / *o*

Buit de vedella a la brasa glaçat de Pedro Ximénez i tubercles rostits
Vacío de ternera a la brasa glaseado de Pedro Ximénez y tubérculos asados

No. 04 | POSTRE | *A escollir / A elegir*

Maduixetes i nabius en el seu suc, escuma sedosa de crema catalana
Fresitas y arándanos en su jugo, espuma sedosa de crema catalana

o / *o*

Tàrtar de fruites fresques amb sorbet de llima
Tartar de frutas frescas con sorbete de lima

Selecció de vins, aigües, refrescos i cafès inclosos
Selección de vinos, aguas, refrescos y cafés incluidos

49 €

IVA Inclòs / IVA Incluido

MENU REGATA

No. 01 — ENTRÉES *Starters* — *À Partager / To share*

Olives croustillantes, crème de fromage manchego et zeste de citron
Crispy olives with a creamy Manchego cheese filling and lemon zest

Croquettes de crevettes rouges et de poisson
Creamy red prawn croquettes with fish roe

Patatas bravas maison, dorées et croustillantes, accompagnées de notre sauce brava
House-style patatas bravas, golden and crispy, served with our signature spicy sauce

No. 02 — ENTRÉE INDIVIDUELLE — *Individual starter*

Salade de scarole et anchois, mandarine, grenade et vinaigrette à l'orange et à la moutarde
Escarole and anchovy salad with mandarin, pomegranate, and an orange-mustard vinaigrette

No. 03 — PLAT PRINCIPAL *Main Course* — *Au choix / Choice of*

Dos de cabillaud en mousseline à l'ail et à la pomme, épinards à la catalane, pruneaux et pignons de pin
Cod loin with a garlic and apple mousseline, Catalan-style spinach, prunes, and pine nuts

o / *o*

Bavette de veau grillée, glacée au Pedro Ximénez, et tubercules rôtis
Grilled beef flank steak glazed with Pedro Ximénez, served with roasted root vegetables

No. 04 — DESSERT — *Au choix / Choice of*

Fraises des bois et myrtilles dans leur jus, mousse soyeuse de crème catalane
*Wild strawberries and blueberries in their own juice, silky *crema catalana* foam*

o / *o*

Tartare de fruits frais au sorbet au citron vert
Fresh fruit tartare with lime sorbet

Sélection de vins, eaux, boissons rafraîchissantes et cafés incluse
Selection of wines, waters, soft drinks, and coffees included

49 €

TVA incluse / VAT included