

Menu 1

Pumpkin cream with fresh cheese and chive oil
Crème de potiron au fromage frais et huile de ciboulette

o

Orange salad with beetroot and walnuts
Salade d'oranges à la betterave et aux noix

Grilled Girona veal entrecote with asparagus and rustic spiced potatoes
Entrecôte de veau de Gérone grillée aux asperges et pommes de terre aux épices rustiques

o

Grilled sea bass fillet with candied potato and sanfaina
Filet de bar grillé avec pommes de terre confites et sanfaina

Celebration cake (Massini)

Gâteau de fête (Massini)

o

Our bakery dessert buffet
Buffet de desserts de notre boulangerie

43€

VAT included - TVA incluse

Includes: wine, mineral water, bread and coffee/infusion
Comprend: vin, eau minérale, pain et café/infusion

It is necessary to inform at least one day in advance of the number of fish and meat dishes.

Il est nécessaire d'informer au moins un jour à l'avance du nombre de plats de poisson et de viande.

Menu 2

TO SHARE

Pumpkin cream shot
Truffled cheese on crispy toast
Serrano ham with tomato bread
Roast croquettes
Patatas Bravas

POUR PARTAGER

Coup de crème de potiron
Fromage truffé sur toast croustillant
Jambon Serrano avec pain à la tomate
Croquettes rôties
Patatas Bravas

Grilled Girona veal entrecote with asparagus and rustic spiced potatoes
Entrecôte de veau de Gérone grillée aux asperges et pommes de terre aux épices rustiques

o
Grilled sea bass fillet with candied potato and sanfaina
Filet de bar grillé avec pommes de terre confites et sanfaina

Celebration cake (Massini)
Gâteau de fête (Massini)

o
Our bakery dessert buffet
Buffet de desserts de notre boulangerie

45€

VAT included - TVA incluse

Includes: wine, mineral water, bread and coffee/infusion
Comprend: vin, eau minérale, pain et café/infusion

It is necessary to inform at least one day in advance of the number of fish and meat dishes.

Il est nécessaire d'informer au moins un jour à l'avance du nombre de plats de poisson et de viande.

Menu 3

Artichoke cream with diced foie gras
Crème d'artichauts aux dés de foie gras

o

Lettuce salad with mini seasonal vegetables and textured duck
Salade de laitue avec mini légumes de saison et canard texturé

Green pepper beef tenderloin with seasonal mushrooms and sweet potato parmentier
Filet de boeuf au poivre vert, champignons de saison et parmentier de patates douces

o

Grilled sea bream with baked potatoes
Dorade grillée avec pommes de terre au four

Celebration cake (Massini)
Gâteau de fête (Massini)

o

Our bakery dessert buffet
Buffet de desserts de notre boulangerie

35€

VAT included - TVA incluse

Includes: wine, mineral water, bread and coffee/infusion
Comprend: vin, eau minérale, pain et café/infusion

It is necessary to inform at least one day in advance of the number of fish and meat dishes.

Il est nécessaire d'informer au moins un jour à l'avance du nombre de plats de poisson et de viande.

Menu 4

TO SHARE

Artichoke cream shot with black truffle oil
Truffled cheese on crispy toast
Serrano ham with tomato bread
Roast croquettes
Bravas potatoes with wasabi sauce
Mini chicken thighs with barbecue sauce

POUR PARTAGER

Crème d'artichaut shot à l'huile de truffe noire
Fromage truffé sur toast croustillant
Jambon Serrano avec pain à la tomate
Croquettes rôties
Bravas au wasabi
Mini cuisses de poulet avec sauce barbecue

Green pepper beef tenderloin with mushrooms and sweet potato parmentier
Filet de boeuf au poivre vert, champignons de saison et parmentier de patates douces

o
Grilled sea bream with baked potatoes
Être daurade grillée avec pommes de terre au four

Celebration cake (Massini)
Gâteau de fête (Massini)
o
Our bakery dessert buffet
Buffet de desserts de notre boulangerie

53€

VAT included - TVA incluse

Includes: wine, mineral water, bread and coffee/infusion
Comprend: vin, eau minérale, pain et café/infusion

It is necessary to inform at least one day in advance of the number of fish and meat dishes.

Il est nécessaire d'informer au moins un jour à l'avance du nombre de plats de poisson et de viande.

Menu 5

Fisherman-style fish and shellfish soup with star anise perfume
Soupe de poissons et crustacés façon pêcheur au parfum d'anis étoilé

o

Mango and papaya salad with extra crispy chicken
Salade de mangue et papaye avec poulet extra croustillant

Hake timbale stuffed with centello stew with seafood and salmon caviar
Timbale de merlu farcie au ragoût de centello aux fruits de mer et caviar de saumon

o

Mellow veal low cooked in its juice with potato parmentier and artichoke heart
Moelleux de veau cuit dans son jus à basse température avec parmentier de pomme de terre et coeur d'artichaut

Celebration cake (Massini)

Gâteau de fête (Massini)

o

Our bakery dessert buffet
Buffet de desserts de notre boulangerie

60€

VAT included - TVA incluse

Includes: wine, mineral water, bread and coffee/infusion
Comprend: vin, eau minérale, pain et café/infusion

It is necessary to inform at least one day in advance of the number of fish and meat dishes.

Il est nécessaire d'informer au moins un jour à l'avance du nombre de plats de poisson et de viande.

Menu 6

TO SHARE

Artichoke cream shot with black truffle oil
Truffled cheese on crispy toast
Iberian ham with tomato bread
Roast croquettes
Bravas potatoes with wasabi sauce
Mini chicken thighs with barbecue sauce
Mini beef and foie burgers

POUR PARTAGER

Crème d'artichaut shot à l'huile de truffe noire
Fromage truffé sur toast croustillant
Jambon ibérique avec pain à la tomate
Croquettes rôties
Bravas au wasabi
Mini cuisses de poulet avec sauce barbecue
Mini burgers de boeuf et foie

Hake timbale stuffed with centello stew with seafood and salmon caviar
Timbale de merlu farcie au ragoût de centello aux fruits de mer et caviar de saumon

o

Mellow veal low cooked in its juice with potato parmentier and artichoke heart
Moelleux de veau cuit dans son jus à basse température avec parmentier de pomme de terre et coeur d'artichaut

Celebration cake (Massini)
Gâteau de fête (Massini)

o

Our bakery dessert buffet
Buffet de desserts de notre boulangerie

63€

VAT included - TVA incluse

Includes: wine, mineral water, bread and coffee/infusion
Comprend: vin, eau minérale, pain et café/infusion

It is necessary to inform at least one day in advance of the number of fish and meat dishes.

Il est nécessaire d'informer au moins un jour à l'avance du nombre de plats de poisson et de viande.

Menu 7

Iberian ham mini croquettes
Mini croquettes de jambon ibérique

Traditional escudella with ball and black sausage
Escudella traditionnelle avec boule et boudin noir

Fresh cheese lasagna with vegetables and smoked salmon
Lasagne au fromage frais avec légumes et saumon fumé

Back of lamb cooked at low temperature in its juice with plums and pine nuts
Dos d'agneau cuit à basse température dans son jus aux pruneaux et pignons de pin

Pastis de celebració (Massini)
Tarta de celebració (Massini)
o
Bufet de postres del nostre obrador
Bufet de postres de nuestro obrador

70€

VAT included - TVA incluse

Includes: wine, mineral water, bread and coffee/infusion
Comprend: vin, eau minérale, pain et café/infusion

*Tasting menu for groups
minimum 10 pax*

*Menu dégustation pour les groupes
minimum 10 convives*