



Menu GARBI

M

PICA PICA, PARA COMPARTIR... O NO

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET **Pan de coca con tomate**

Cocabrood met tomaat *Cocabread with tomato* Pain de coca avec tomate

ASSORTIMENT DE FORMATGES I EMBUTITS **Surtido de quesos y embutidos**

Assortiment van kaas en worstsoorten *Assortment of cheese and saucages*

Assortiment de fromages et charcuterie

AMANIDA DE TEMPORADA DUNES **Ensalada de temporada Las Dunas**

Seizoensalade Las Dunas *Seasonal salad Las Dunas* Salade Las Dunas

CROQUETES DE ROSTIT **Croquetas de rostido**

Huisgemaakte kroketjes *Roast croquettes* Croquettes rôties

MUSCLOS AMB PEBRE ROSA I OLI VERGE **Mejillones con pimienta rosa y aceite virgin**

Mosselen met roze peper en olijfolie *Mussels with pink peppers and olive oil*

Moules au poivre rose et à l'huile vierge

PRINCIPALES, A ELEGIR

POLLASTRE AL CURRI AMB ARRÒS SALVATGE SALTAT AMB SESAMO I CACAUET

Pollo al curry con arroz salvaje salteado con sesamo y cacahuete

Kipcurry met wilde rijst gewokt met sesam en pinda's

Chicken curry with wild rice stir-fried with sesame and peanuts

Curry de poulet au riz sauvage sauté au sésame et cacahuètes

o

LLUÇ AL FORN AMB PURE AMB CEBA I CHERRYS CONFITATS AL ROMANÍ

Merluza al horno con pure encebollado y cherrys confitados al romero

Gebakken heek met pure met ui en gekonfijte cherries met rozemarijn

Baked hake with pure onion and cherry confit with rosemary

Merlu au four pur oignon et cherries confites au romarin

POSTRES

EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE AMB FRUITS VERMELLS CONFITATS

Nuestro pastel de queso con frutos rojos confitados

Huisgemaakte cheesecake met gekonfijt rood fruit

Homemade cheese cake with candied red fruits

Notre cheese cake aux fruits rouges confits

o

MACEDÒNIA DE TEMPORADA AMB SORBET DE LLIMONA I RATLLADURA DE LLIMA

Macedonia de temporada con sorbete de limón y ralladura de lima

Verse fruitcoctail met citroensorbet en limoenrasp

Seasonal macedonia with lemon sorbet and lime zest

Macédoine de saison avec sorbet au citron et zeste de citron vert

BODEGA

MASIA OLIVEDA Muscat d'Alexandria, Macabeu DO EMPORDA

MASIA OLIVEDA Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa negra DO EMPORDA

CAVA MASIA CAN RODA BRUT NATURE PANSA BLANCA, MUSCAT DE GRA PETIT

Aigua i café incluido

(0,5 botella vino/cava - 0,5l agua por persona)

34€





Menu Llevant

M

PICA PICA, PARA COMPARTIR... O NO

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET **Pan de coca con tomate**

Cocabrood met tomaat *Cocabread with tomato* Pain de coca avec tomate

ASSORTIMENT DE FORMATGES I EMBUTITS **Surtido de quesos y embutidos**

Assortiment van kaas en worstsoorten *Assortment of cheese and saucages*

Assortiment de fromages et charcuterie

AMANIDA DE FRUITA DE TEMPORADA I FORMATGE DE CABRA CAMEL.LITZAT

Ensalada de fruta de temporada con queso de cabra caramelizado

Salade met fruit en gekarameliseerde geitenkaas *Salad with seasonal fruit and caramalized goatcheese* Salade de fruit avec fromage de chèvre caramélisé

CROQUETES DE ROSTIT **Croquetas de rostido**

Huisgemaakte kroketjes *Roast croquettes* Croquettes rôties

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA AMB MAIONESA DE SOJA I CREMÓS DE WASABI

Tartar de atún rojo con mayonesa de soja y cremoso de wasabi

Tartaar van rode tonijn met sojamayonaise en romige wasabi
Red tuna tartare with soy mayonnaise and creamy wasabi

Tartare de thon rouge avec mayonnaise de soja et wasabi crémeux

MUSCLOS AMB PEBRE ROSA I OLI VERGE **Mejillones con pimienta rosa y aceite virgin**

Mosselen met roze peper en olijfolie *Mussels with pink peppers and olive oil*

Moules au poivre rose et à l'huile vierge

PRINCIPALES, A ELEGIR

ENTRECOT AMB SALSA AL PEBRE VERD AMB PATATES FREGIDES I PEBROTS DE PADRON

Entrecot con salsa a la pimienta verde con patatas fritas y pimientos de padron

Entrecote met groene pepersaus, frietjes en groene padron paprika
Entrecote with green pepper sauce with French fries and padron peppers

Entrecôte sauce au poivre vert avec frites et poivrons padron

o

SALMÓ A LA PLANXA AMB VERDURES DE TEMPORADA AL WOK I SALSA TERIYAKI

Suprema de salmón a la plancha con verduras de temporada al wok y salsa teriyaki

Gegrilde zalm met gewokte seizoensgroenten en teriyakisaus
Grilled salmon with seasonal vegetables from the wok and teriyaki sauce

Suprême de saumon grillé aux légumes de saison au wok et sauce teriyaki

POSTRES

TEXTURES DE XO-CO-LA-TE Les Dunes

Texturas de CHO-CO-LA-TE Las Dunas

CHO-CO-LA-DE texturen Las Dunes

CHO-CO-LA-TE textures Las Dunes

Textures CHO-CO-LAT Les Dunes

o

MACEDÒNIA DE TEMPORADA AMB SORBET DE LLIMONA I RATLLADURA DE LLIMA

Macedonia de temporada con sorbete de limón y ralladura de lima

Verse fruitcoctail met citroensorbet en limoenrasp
Seasonal macedonia with lemon sorbet and lime zest

Macédoine de saison avec sorbet au citron et zeste de citron vert

BODEGA

MASIA OLIVEDA Muscat d'Alexandria, Macabeu DO EMPORDA

MASIA OLIVEDA Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa negra DO EMPORDA

CAVA MASIA CAN RODA BRUT NATURE PANSA BLANCA, MUSCAT DE GRA PETIT

Aigua i café incluído (0,5 botella vino/cava - 0,5l agua por persona)

39,50€





Menu Tramuntana

M

PICA PICA, PARA COMPARTIR... O NO

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET **Pan de coca con tomate**

Cocabrood met tomaat *Cocabread with tomato* Pain de coca avec tomate

ASSORTIMENT DE FORMATGES I EMBUTITS **Surtido de quesos y embutidos**

Assortiment van kaas en worstsoorten *Assortment of cheese and saucages*

Assortiment de fromages et charcuterie

AMANIDA DE BURRATA AMB MANGO I MADUIXA **Ensalada de burrata con mango y fresa**

Salade met burrata, mango en aardbei *Burrata salad with mango and strawberry*

Salade de burrata à la mangue et à la fraise

VERDURES EN TEMPURA CRUIXENT AMB MEL I MOSTASSA

Verduras en tempura crujiente con miel y mostaza

Groenten in krokante tempura met honing en mosterd *Vegetables in crispy tempura with honey and*

mustard Légumes en tempura croustillant et miel et moutarde

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA AMB MAIONESA DE SOJA I CREMÓS DE WASABI

Tartar de atún rojo con mayonesa de soja y cremoso de wasabi

Tartaar van rode tonijn met sojamayonaise en romige wasabi

Red tuna tartare with soy mayonnaise and creamy wasabi

Tartare de thon rouge avec mayonnaise de soja et wasabi crémeux

MUSCLOS AMB PEBRE ROSA I OLI VERGE **Mejillones con pimienta rosa y aceite virgin**

Mosselen met roze peper en olijfolie *Mussels with pink peppers and olive oil*

Moules au poivre rose et à l'huile vierge

PRINCIPALES, A ELEGIR

FILET DE VEDELLA AMB MANTEGA CAFÉ PARIS, PEBROTS DEL PADRÓ I PATATES ROSTIDES

Filete de ternera con mantequilla Café Paris, pimientos del padrón y patatas rustidas

Biefstuk met Café Paris-boter, padrón-paprika's en gepofte aardappelen

Beef steak with Café Paris butter, padrón peppers and roasted potatoes

Steak de bœuf au beurre Café Paris, poivrons padrón et pommes de terre rôties

o

CASSOLETA DE RAPET AMB ESCAMARLA I GAMBA

Cazuelita de rapito con gamba roja y cigala

Zeeduivel uit de oven met rode garnalen en langoustines

Monkfish casserole with red shrimps and lobster

Casserole du lotte aux crevettes rouges et langoustine

POSTRES

TATIN DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA **Tatin de manzana con helado de vainilla**

Appeltatin met vanille-ijs *Apple tatin with vanilla ice cream* Tatin de pomme avec glace vanille

o

CARPACCIO DE PINYA AMB GELAT DE COCO I LLIMA

Carpaccio de piña con helado de coco y lima

Carpaccio van ananas met kokos en limoenijs *Pineapple carpaccio with coconut and lime icecream*

Carpaccio d'ananas avec glace coco et citron vert

44€

BODEGA

MASIA OLIVEDA Muscat d'Alexandria, Macabeu DO EMPORDA

MASIA OLIVEDA Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa negra DO EMPORDA

CAVA MASIA CAN RODA BRUT NATURE PANSA BLANCA, MUSCAT DE GRA PETIT

Aigua i café incluído (0,5 botella vino/cava - 0,5l agua por persona)



Menu Rosa dels Vents

M

PICA PICA, PARA COMPARTIR... O NO

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET **Pan de coca con tomate**
Cocabrood met tomaat *Cocabread with tomato* Pain de coca avec tomate

PERNIL IBERIC **Jamón Ibérico**

Iberische ham *Iberic ham* Jambon iberique

FOIE A LA SAL AMB TORRADES I LES SEVES CONFITURES

Foie a la sal con tostadas y sus confituras Foie in zout met toast en conserve
Foie in salt with toasts and its preserves Foie au sel avec toasts et ses conserves

CARPACCIO DE VEDELLA AMB FORMATGE FETA I TOMÀQUET SEC

Carpaccio de ternera con queso feta y tomate seco

Rundercarpaccio met fetakaas en gedroogde tomaat *Beef carpaccio with feta cheese and dried tomato*

Carpaccio de boeuf à la feta et tomates séchées

TÀRTAR DE SALMÓ FLAMBEJAT AMB CREMÓS DE WASABI

Tartar de salmón flambeado con cremoso de wasabi Zalmtartartaar geflambeerd met romige wasabi

Salmon tartare flambéed with creamy wasabi Tartare de saumon flambé au wasabi crémeux

MUSCLOS I CLOÏSSES A L'ESTIL LES DUNES **Mejillones y almejas al estilo las Dunas**

Mosselen en kokkels Las Dunas stijl *Mussels and clams Las Dunas style*

Moules et palourdes estile Les Dunes

PRINCIPALES, A ELEGIR

FILET DE VACA A LES TRES SALSSES AMB PURE DE PATATA AMB CEBA I ESPÀRRECS

Filete de vaca a las tres salsas con pure de patata encebollado y espárragos

Ossenhaas met drie sauzen met aardappelpuree met ui en asperges

Beef fillet with three sauces with mashed potatoes with onions and asparagus

Filet de boeuf aux trois sauces avec purée de pommes de terre aux oignons et asperges

o

LUBINA SENCERA A LA SAL AMB ESPINACS A LA CATALANA

Lubina entera a la sal con espinacas a la catalana

Hele zeebaars in zout met Catalaanse spinazie

Whole sea bass in salt with Catalan-style spinach

Bar entier au sel et épinards à la catalane

POSTRES

MILFULLS DE TIRAMISÚ **Milhojas de tiramisú**

Tiramisu in bladerdeeg Tiramisu in puff pastry Tiramisu au pâte feuilletée

o

CARPACCIO DE PINYA AMB GELAT DE COCO I LLIMA

Carpaccio de piña con helado de coco y lima

Carpaccio van ananas met kokos en limoenijs *Pineapple carpaccio with coconut and lime icecream*

Carpaccio d'ananas avec glace coco et citron vert

55€

BODEGA

MASIA OLIVEDA Muscat d'Alexandria, Macabeu DO EMPORDA

MASIA OLIVEDA Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa negra DO EMPORDA

CAVA MASIA CAN RODA BRUT NATURE PANSA BLANCA, MUSCAT DE GRA PETIT

Aigua i café incluído (0,5 botella vino/cava - 0,5l agua por persona)