

# MENÚ

Menú mediodía de lunes a viernes, no festivos. 1 plato + 1 postre o café + bebida  
*Menú migdia de dilluns a divendres, no festius. 1 plat + 1 postres o cafè + beguda*  
Lunch menu from Monday to Friday, non-holidays. 1 dish + 1 dessert or coffee + drink

Cecina de vaca madurada Premium de León (80gr) con pan de cristal con tomate y AOVE  
*Cecina de vaca premium de León (80gr) amb pa de vidre amb tomàquet i OOVE*  
Premium-grade aged beef Cecina (80 gr) with crystal bread with rubbing tomatoes and EVOO

Bonito en escabeche frio de Chardonnay con ensalada de Bimi, col Kale y tomates confitados  
*Bonítol en escabets fred de Chardonnay amb amanida de Bimi, col verda i tomàquets confitats*  
Cold Chardonnay-marinated tuna with Bimi salad, kale and confit tomatoes

Selección de nuestros quesos con frutos secos y mermeladas artesanales  
*Selecció dels nostres formatges amb fruits secs i mermelades artesanals*  
Selection of our cheeses with dried fruits and nuts, artisan jams and preserves

Las bravas de VIVI + croquetas (3 uds.) + buñuelo de bacalao  
*Les braves de VIVI + croquetes (3 u.) + bunyol de bacallà*  
VIVI's famous bravas + croquettes (3 units) + cod fritter

Brioche de fricandó de presa ibérica de bellota y setas  
*Brioix de fricandó de presa ibèrica de gla i bolets*  
Brioche of stewed, feather-tip Iberian pork loin and mushrooms

Ensalada de Bimi, zanahorias, col Kale y tomate confitados  
*Amanida de Bimi, pastanagues, col verda i tomàquets confitats*  
Tender stem Bimi broccoli with carrots, kale and tomato confit

Tortilla abierta de patatas con gamba roja, espinacas y cremoso de piñones  
*Truita oberta de patates amb gamba vermella, espinacs i cremós de pinyons*  
Open potato omelette with red prawns, spinach and creamy pine nuts soup

Canelón de carne rustida y foie, salsa Soubise y queso Fogassa  
*Caneló de carn rostida i foie, salsa Soubise i formatge Fogassa*  
Roast meats and foie cannelloni, Soubise sauce and Fogassa cheese

Arroz a la milanese de Ca l'Elena  
*Arròs a la milanese de Ca l'Elena*  
Milanese-style rice from Ca l'Elena

Arroz de verduritas y alcachofas a la brasa  
*Arròs de verduretes i carxofes a la brasa*  
Vegetable rice with grilled artichokes

Albóndigas de secreto ibérico de bellota con vieiras, panceta y guisante fresco  
*Mandonguilles de secret ibèric de gla amb vieires, cansalada i pèsol fresc*  
Iberian pork shoulder meat balls with scallops, pancetta and fresh peas

Judía de Sta. Pau con tortita crujiente de pies de cerdo, butifarra de perol y cigalas  
*Mongetes de Santa Pau amb coqueta cruixent de peus de porc, botifarra de perol i escamarlans*  
Santa Pau white beans with crunchy pork trotter pancakes, Perol Sausage and crayfish

Steak tartar de vaca madurada de Girona (120 gr) (sup. 4€)

*Tàrtar de filet de vaca madurada de Girona (120 gr) (supl. 4€)*

Aged steak tartar from Girona (120 gr) (supp. 4€)

Colmenillas a la carbonara de cheddar Montgomery y papada ibérica de bellota (sup. 5€)

*Colmenilles a la carbonara de xeddar Montgomery i cansalada ibèrica de gla (supl. 5€)*

Morel mushrooms carbonara-style with Montgomery cheddar and Iberian acorn-fed pork jowl (supp. 5€)

Arroz Parellada con calamarcitos, sepia y gamba roja de Blanes (sup. 3€)

*Arròs Parellada amb calamarsets, sípia i gamba vermella de Blanes (supl. 3€)*

Parellada rice with baby squid, cuttlefish and red prawn from Blanes (supp. 3€)

## PESCADOS Y CARNES

Peixos i Carns | Fish & Meats

Pescado de lonja

*Peix de llotja*

Fish of the day

Entrecot de cerdo ibérico de bellota con mantequilla de hierbas

*Entrecot de porc ibèric de gla amb mantega d'herbes*

Acorn-fed Iberian pork entrecote with herb butter

Pato de bellota del Lluçanès con peras

*Ànec de gla del Lluçanès amb peres*

Acorn-fed Lluçanès duck with pears

Bacalao al pilpil de ajos rustidos (sup. 4€)

*Bacallà al pil-pil d'all rostit (supl. 4€)*

Salt cod pilpil with roasted garlic (supp. 4€).

Solomillo de vaca vieja (sup. 6€)

*Filet de vaca vella (supl. 6€)*

Tenderloin of aged beef (supp. 6€)

## GUARNICIONES A ESCOGER

Guarnicions a escollir | Garnishes to choose from

Mini verduritas asadas | *Mini verduretes rostides* | Roast baby vegetables

Bimi con lima y AOVE | *Bimi amb llimona i OOVE* / Bimi with lime and EVOO

Puré de patata al tenedor | *Puré de patata aixafat amb forquilla* / Pureed potatoes

Patatas fritas Pont Neuf | *Patates fregides Pont Neuf* / Pont Neuf fried potatoes

Alcachofas a la brasa | *Carxofes a la brasa* / Grilled artichokes

## POSTRES

### Desserts

Mundo chocolate

*Món de xocolata*

Chocolate world

Pastel cremoso de queso Ermesenda d'Eroles y helado de galleta María

*Pastís cremós de formatge Ermesenda d'Eroles i gelat de galetes Maria*

Creamy Ermesenda d'Eroles cheesecake with cookie ice cream

Tatín de manzana con toffee y helado de frambuesa silvestre

*Tatin de poma amb toffee i gelat de gerds silvestres*

Apple tart tatin with toffee and wild raspberry ice-cream

Tarta cremosa de lima Kaffir y merengue suizo

*Pastís cremós de llimona indonèsia i merengue suís*

Kaffir lime cream pie with swiss meringue

## BEBIDA

### Beguda | Drink

Agua, refresco, cerveza o copa de vino blanco o tinto

*Aigua, refresc, cervesa o copa de vi blanc o negre*

Water, soft drink, beer or a glass of white or red wine

25€



# FAUNA