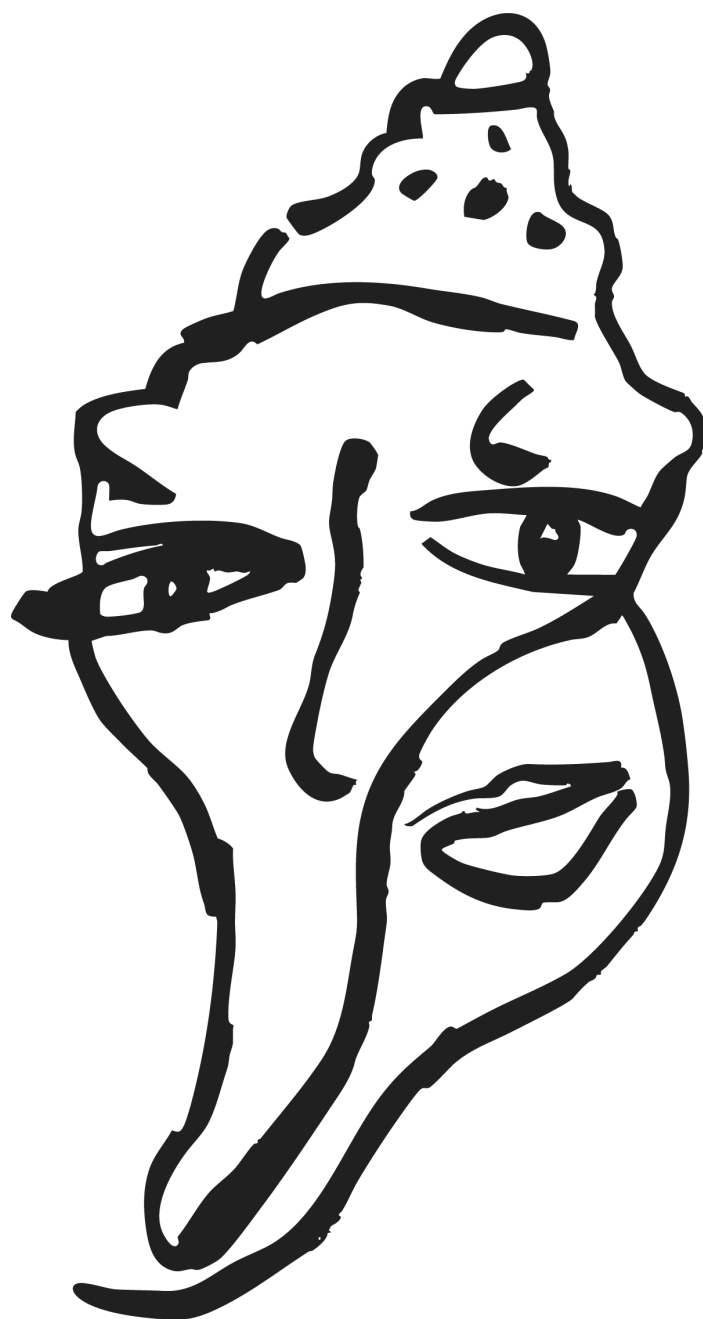




MUAMUA

MUAMUA

Para comenzar...

Olivas kalamata & arbequina 4€

Gilda clásica 3€

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra 5€

Pan de hogaza de masa madre 4,5€

Pan de cereales 4,5€

Entrantes

Steak tartar de solomillo con tuétano de vaca y pan sardo 25€

Carpaccio de presa ibérica marinada con salsa de soja

y queso Trentino delle Dolomiti 20 €

Cañaíllas a la bourguignon 24 €

Mejillones Bouchot al estilo belga en papillote

con patatas fritas 19 €

Ensalada César con pollo escabechado y parmesano de 24 meses 17€

Precios con IVA incluido

Arroces y Pasta

Linguine a la carbonara con guanciale y pecorino 17€

Ravioli de quesos con mantequilla de salvia, parmesano
y aceite de oliva virgen 19€

Arroz seco con zamburiñas y gambas 28€ p/p (mínimo 2 pax)

Arroz seco con calamar nacional y pollo coquelet
27€ p/p (mínimo 2 pax)

Arroz de setas y leche de coco 23€ p/p (mínimo 2 pax)

Pescados

Lubina de 800 g a la sal con salsa tártara y patata panadera 56€

Rodaballo a la brasa con agua de Lourdes y patata panadera 36€

Carnes

Costilla de Black Angus a baja temperatura 48h 36€

Solomillo salsa Café de Paris 36€

Postres

Milhojas de nata montada 7€

Crêpe Suzette flambeado con helado de vainilla

Bourbon 10€

Piña a la brasa con crema y helado de coco 7€

Pera al vino con canela y nata montada 7€

Coulant de queso de cabra y miel con arena de sésamo 8€

Precios con IVA incluido

MUAMUA

Per començar...

Olives kalamata i arbequina 4€

Gilda clàssica 3€

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra 5€

Pa de fogassa de massa mare 4,5€

Pa de cereals 4,5€

Entrants

Steak tàrtar de filet amb moll d'os de vedella i pa sard 25€

Carpaccio de presa ibèrica marinada amb salsa de
soja i formatge Trentino delle Dolomiti 20€

Cargol de mar a la bourguignon 24€

Musclos Bouchot a l'estil belga en papillota
amb patates fregides 19€

Amanida Cèsar amb pollastre escabetxat i parmesà de
24 mesos 17€

Preu amb IVA inclòs

Arrossos i Pasta

Linguine a la carbonara amb guanciale i pecorino 17€

Raviolis de formatges amb mantega de sàlvia, parmesà i oli d'oliva verge 19€

Arròs sec amb zamburiñas i gambes 28€ p/p (mínim 2 pax)

Arròs sec amb calamar nacional i pollastre coquelet 27€ p/p (mínim 2 pax)

Arròs de bolets i llet de coco 23€ p/p (mínim 2 pax)

Peixos

Llobarro de 800g a la sal amb salsa tàrtara i patata fornera 56€

Turbot a la brasa amb aigua de Lourdes i patata panadera 36€

Carns

Costella de Black Angus cuinada a baixa temperatura durant 48 h 36€

Filet amb salsa Cafè de París 36€

Postres

Milfulls amb nata muntada 7€

Crêpe Suzette flamejada amb gelat de vainilla Bourbon 10€

Pinya a la brasa amb crema i gelat de coco 7€

Pera al vi amb canyella i nata muntada 7€

Coulant de formatge de cabra i mel amb sorra de sèsam 8€

Preu amb IVA inclòs

MUAMUA

To start...

Kalamata & Arbequina olives 4€

Classic Gilda 3€

Catalan flatbread bread with tomato and extra virgin olive oil 5€

Sourdough country bread 4.5€

Cereal bread 4.5€

Starters

Beef tenderloin steak tartare with beef marrow and Sardinian bread
25€

Iberian pork "presa" carpaccio marinated with soy
sauce and Trentino delle Dolomiti cheese 20€

Sea snails Bourguignon style 24€

Bouchot mussels Belgian style en papillote with
French fries 19€

Caesar Salad with Pickled Chicken and 24-Month Aged Parmesan
17€

Price includes VAT

Rice & Pasta

Linguine carbonara with guanciale and pecorino 17€

Cheese Ravioli with Sage Butter, Parmesan and

Extra Virgin Olive Oil 19€

Dry rice with scallops and prawns 28€ p/p (minimum 2 pax)

Dry rice with local squid and coquelet chicken

27€ p/p (minimum 2 pax)

Mushroom and coconut milk rice 23€ p/p (minimum 2 pax)

Fish

Sea bass 800 g baked in salt with tartar sauce and

roasted potatoes 56€

Grilled turbot with Lourdes water and roasted potatoes 36€

Meat

Black Angus rib slow cooked at low temperature 48h 36€

Beef tenderloin with Café de Paris sauce 36€

Desserts

Millefeuille with whipped cream 7€

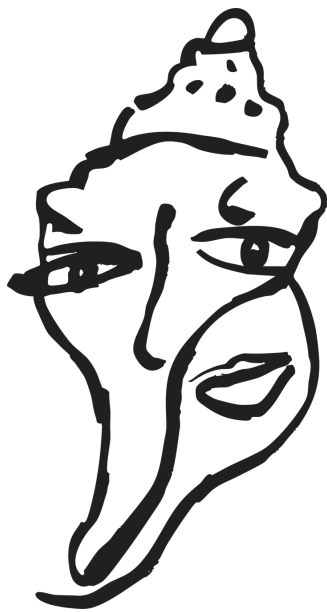
Flambéed Crêpe Suzette with Bourbon vanilla ice cream 10€

Grilled Pineapple with Cream and Coconut Ice Cream 7€

Pear in Wine with Cinnamon and Whipped Cream 7€

Goat Cheese and Honey Coulant with Sesame Crumble 8€

Price includes VAT



MUAMUA