

## Menú

de 13:00 h a 16:00 h

### primers

Sopa freda de remolatxa i tomàquet.

Amanida estil tailandès.  
Conté lactosa i fruits secs.

Macarrons del cardenal.  
Conté gluten i lactosa.

Musclos a la marinera.  
Conté marisc i crustacis.

Quiche de porros i xampinyons.  
Conté lactosa, ou i gluten.

### segons

Botifarra esparracada amb xampinyons.

Salmó a la taronja amb patates baby aixafades.  
Conté marisc i crustacis.

Carpaccio de vedella amb salsa de parmesà i tomàquets cirerer confitats.  
Conté lactosa.

Carpaccio de tonyina amb maionesa teriyaki.  
Conté marisc i crustacis.

Palpis de xai amb patates al forn i salsa de rocafort (supl. 9€).  
Conté lactosa.

Entrecot de vedella amb puré de carbassa (supl. 9€).

Turbot a la graella amb all cremat (supl. 9€).  
Conté marisc i crustacis.

### postres

Mousse de maracujà.  
Conté lactosa.

Pastís de nata casolà. (supl. 3,9 €).  
Conté gluten, lactosa i ou.

Cafè llaminer, amb 3 degustacions de brownie. (supl. 3,5 €).  
Conté gluten, ou i lactosa.

Macedònia de fruites de temporada.

Iogurt natural "La Fageda".  
Conté lactosa.

Púding casolà amb gelat i xocolata negra fosa.  
Conté ou, lactosa, gluten i fruits secs.

Postres Laie: Ganache de xocolata negra, cruixent de xapata, oli d'oliva verge extra i sal Maldon.  
Conté lactosa i gluten.

Pa i una beguda. (aigua / canya / copa de vi) \*Pa amb tomàquet supl. 1,5 €).

**23 € IVA inclòs**

**Plat del dia. Trieu un segon plat del menú**

+postres a triar del menú + pa i una beguda (aigua / canya / copa de vi) + cafè

**18,50 € IVA inclòs**



Consulta  
la nostra  
carta de vins

## Menú

de 13:00 h a 16:00 h

### primeros

Crema fría de remolacha y tomate.

Ensalada estilo tailandés.  
Contiene lactosa y frutos secos.

Macarrones del cardenal.  
Contiene gluten y lactosa.

Mejillones a la marinera.  
Contiene marisco y crustáceos.

Quiche de puerros y champiñones.  
Contiene lactosa, huevo y gluten.

### segundos

Butifarra esparracada con champiñones.

Salmon a la naranja con patatas baby chafadas.  
Contiene marisco y crustáceos.

Carpaccio de ternera con salsa de parmesano y tomates cherry confitados.  
Contiene lactosa.

Carpaccio de atún con mayonesa de teriyaki.  
Contiene lactosa, marisco y crustáceos.

Palpis de cordero con patata panadera y salsa roquefort (supl. 9€).  
Contiene lactosa.

Chuletón de ternera con puré de calabaza (supl. 9€).

Rodaballo a la plancha al ajo quemado (supl. 9€).  
Contiene marisco y crustáceos.

### postres

Mouse de maracuyá.  
Contiene lactosa.

Tarta casera de nata. (supl. 3,9€).  
Contiene gluten, lactosa y huevo.

Café goloso, con 3 degustaciones de brownie. (supl. 3,5€).  
Contiene gluten, huevo y lactosa.

Macedonia de frutas de temporada.

Yogur natural "La Fageda".  
Contiene lactosa.

Pudin casero con helado y chocolate negro fundido.  
Contiene huevo, lactosa, gluten y frutos secos.

Postre Laie: Ganache de chocolate negro, crujiente de chapata, aceite de oliva virgen extra y sal Maldon.  
Contiene lactosa y gluten.

Pan y una bebida. (agua / caña / copa de vino) \*Pan con tomate (supl. 1,5€).

**23 € IVA incluido**

**Plato del día. Elija un segundo plato del menú**

+ postre a elegir del menú + pan y una bebida (agua / caña / copa de vino) + café

**18,50 € IVA incluido**



Consulta  
nuestra carta  
de vinos

## Menu

from 13:00 h to 16:00 h

### starters

Chilled beet and tomato soup.

Thai-style salad.

Contains nuts.

Cardinal's macaroni.

Contains gluten and lactose.

Mussels marinara.

Contains shellfish and crustaceans.

Leek and mushroom quiche.

Contains lactose, egg, and gluten.

### main courses

Butifarra sausage with mushrooms.

Contains nuts.

Salmon with orange sauce and mashed baby potatoes.

Contains shellfish and crustaceans.

Beef carpaccio with Parmesan sauce and candied cherry tomatoes.

Contains lactose.

Tuna carpaccio with teriyaki mayonnaise.

Contains lactose, shellfish and crustaceans.

Lamb shanks with baked potatoes and Roquefort sauce (**suppl. 9 €**).

Contains lactose.

Beef ribeye with pumpkin purée (**suppl. 9 €**).

Grilled turbot with burnt garlic (**suppl. 9 €**).

Contains shellfish and crustaceans.

### desserts

Cream mille-feuil Passion fruit mousse.

Contains lactose.

Homemade cream cake (**suppl. 3,9 €**).

Contains gluten, lactose and egg.

Coffee with a sweet tooth, with 3 brownie tastings (**suppl. 3,5 €**).

Contains lactose and egg.

Seasonal fruit salad.

“La Fageda” natural yogurt.

Contains lactose.

Homemade pudding with ice cream and melted dark chocolate.

Contains egg, lactose, gluten and nuts.

Laie dessert: Black chocolate ganache, chocolate crunch, extra virgin olive oil, and Maldon salt.

Contains lactose and gluten.

Bread and a drink. (water / small beer / glass of wine) \*Bread with tomato (**suppl. 1,5 €**).

**23 € IVA included**

**Dish of the day.** Choose a main course from the menu

+ desserts to choose from the menu + bread and one drink (water / small beer / glass of wine) + coffee.

**18,50 € IVA included**



Check out  
our wine  
menu

## carta de vins

carta de vinos *wine menu*



### blancs

blancos *white*

PVP ampolla  
botella *bottle*    PVP copa  
copa *glass*

**Anais** ..... 19,25 €    4,75 €  
Muscat, Macabeu · D.O. Penedès · U més U

**Volador** ..... 22,50 €  
Garnatxa · D.O. Montsant · Josep Grau

**Finca Vallejo** ..... 18,75 €    4,50 €  
Verdejo · D.O. Rueda · Cvne

**Parèntesis** ..... 26,80 €  
Garnatxa blanca, Pedro Ximenez · D.O. Priorat · Celler Clos 93

### rosats

rosados *rosé*

**Làgrima de Luna** ..... 20,25 €  
Garnatxa · D.O. Navarra · Aliaga

### negres

tintos *red*

**Volador** ..... 22,50 €    5,75 €  
Garnatxa · D.O. Montsant · Josep Grau

**Massaluca** ..... 22,25 €  
Garnatxa, Samsó · D.O. Terra Alta · Vins de Relat

**Viña Real Cza** ..... 20,75 €    5,25 €  
Tempranillo · D.O. Rioja Alavesa · Cvne

**Bela Roble** ..... 23,75 €    5,75 €  
Tinta del país · D.O. Ribera del Duero · Cvne

**L'Interrogant** ..... 25,90 €  
Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon · D.O. Priorat · Celler Clos 93

### caves

cavas *sparkling wine*

**Mes Natura Brut Nature** ..... 18,50 €    4,50 €  
D.O. Cava · Pinord



## Menú dissabte

de 13:00 h a 16:00 h

### primers

Sopa freda de remolatxa i tomàquet.

Amanida estil tailandès.

Conté lactosa i fruits secs.

Macarrons del cardenal.

Conté gluten i lactosa.

Musclos a la marinera.

Conté marisc i crustacis.

Quiche de porros i xampinyons.

Conté lactosa, ou i gluten.

### segons

Botifarra esparracada amb xampinyons.

Salmó a la taronja amb patates baby aixafades.

Conté marisc i crustacis.

Carpaccio de vedella amb salsa de parmesà i tomàquets cirerer confitats.

Conté lactosa.

Carpaccio de tonyina amb maionesa teriyaki.

Conté marisc i crustacis.

Palpis de xai amb patates al forn i salsa de rocafort **(supl. 9€)**.

Conté lactosa.

Entrecot de vedella amb puré de carbassa **(supl. 9€)**.

Turbot a la graella amb all cremat **(supl. 9€)**.

Conté marisc i crustacis.

### postres

Mousse de maracujà.

Conté lactosa.

Pastís de nata casolà. **(supl. 3,9 €)**.

Conté gluten, lactosa i ou.

Cafè llaminer, amb 3 degustacions de brownie. **(supl. 3,5 €)**.

Conté gluten, ou i lactosa.

Macedònia de fruites de temporada.

Iogurt natural "La Fageda".

Conté lactosa.

Púding casolà amb gelat i xocolata negra fosa.

Conté ou, lactosa, gluten i fruits secs.

Postres Laie: Ganache de xocolata negra, cruixent de xapata, oli d'oliva verge extra i sal Maldon.

Conté lactosa i gluten.

Pa i una beguda. (aigua / canya / copa de vi) \*Pa amb tomàquet supl. 1,5 €).

**26 € IVA inclòs**

**Plat del dia. Trieu un segon plat del menú**

+postres a triar del menú + pa i una beguda (aigua / canya / copa de vi) + cafè

**20,50 € IVA inclòs**



## Menú sábado

de 13:00 h a 16:00 h

### primeros

Crema fría de remolacha y tomate.

Ensalada estilo tailandés.  
Contiene lactosa y frutos secos

Macarrones del cardenal.  
Contiene gluten y lactosa.

Mejillones a la marinera.  
Contiene marisco y crustáceos.

Quiche de puerros y champiñones.  
Contiene lactosa, huevo y gluten.

### segundos

Butifarra esparracada con champiñones.

Salmon a la naranja con patatas baby chafadas.  
Contiene marisco y crustáceos.

Carpaccio de ternera con salsa de parmesano y tomates cherry confitados.  
Contiene lactosa.

Carpaccio de atún con mayonesa de teriyaki.  
Contiene lactosa, marisco y crustáceos.

Palpis de cordero con patata panadera y salsa roquefort **(supl. 9€)**.  
Contiene lactosa.

Chuletón de ternera con puré de calabaza **(supl. 9€)**.

Rodaballo a la plancha al ajo quemado **(supl. 9€)**.  
Contiene marisco y crustáceos.

### postres

Mouse de maracuyá.  
Contiene lactosa.

Tarta casera de nata. **(supl. 3,9 €)**.  
Contiene gluten, lactosa y huevo.

Café goloso, con 3 degustaciones de brownie. **(supl. 3,5 €)**.  
Contiene gluten, huevo y lactosa.

Macedonia de frutas de temporada.

Yogur natural "La Fageda".  
Contiene lactosa.

Pudin casero con helado y chocolate negro fundido.  
Contiene huevo, lactosa, gluten y frutos secos.

Postre Laie: Ganache de chocolate negro, crujiente de chapata, aceite de oliva virgen extra y sal Maldon.  
Contiene lactosa y gluten.

Pan y una bebida. (agua / caña / copa de vino) \*Pan con tomate (supl. 1,5 €).

**26 € IVA incluido**

**Plato del día.** Elija un segundo plato del menú

+postre a elegir del menú + pan y una bebida (agua / caña / copa de vino) + café

**20,50 € IVA incluido**



Consulta  
nuestra carta  
de vinos

## Saturday menu

from 13:00 h to 16:00 h

### starters

Chilled beet and tomato soup.

Thai-style salad.

Contains nuts.

Cardinal's macaroni.

Contains gluten and lactose.

Mussels marinara.

Contains shellfish and crustaceans.

Leek and mushroom quiche.

Contains lactose, egg, and gluten.

### main courses

Butifarra sausage with mushrooms.

Contains nuts.

Salmon with orange sauce and mashed baby potatoes.

Contains shellfish and crustaceans.

Beef carpaccio with Parmesan sauce and candied cherry tomatoes.

Contains lactose.

Tuna carpaccio with teriyaki mayonnaise.

Contains lactose, shellfish and crustaceans.

Lamb shanks with baked potatoes and Roquefort sauce (suppl. 9 €).

Contains lactose.

Beef ribeye with pumpkin purée (suppl. 9 €).

Grilled turbot with burnt garlic (suppl. 9 €).

Contains shellfish and crustaceans.

### desserts

Cream mille-feuil Passion fruit mousse.

Contains lactose.

Homemade cream cake (suppl. 3,9 €).

Contains gluten, lactose and egg.

Coffee with a sweet tooth, with 3 brownie tastings (suppl. 3,5 €).

Contains gluten, egg and lactose.

Seasonal fruit salad.

“La Fageda” natural yogurt.

Contains lactose.

Homemade pudding with ice cream and melted dark chocolate.

Contains egg, lactose, gluten and nuts.

Laie dessert: Black chocolate ganache, chocolate crunch, extra virgin olive oil, and Maldon salt.

Contains lactose and gluten.

Bread and a drink. (water / small beer / glass of wine) \*Bread with tomato (suppl. 1,5 €).

**26 € IVA included**

**Dish of the day.** Choose a main course from the menu

+ desserts to choose from the menu + bread and one drink (water / small beer / glass of wine) + coffee.

**20,50 € IVA included**



Check out  
our wine  
menu

## carta de vins

carta de vinos *wine menu*

### blancs

blancos *white*

	PVP ampolla botella <i>bottle</i>	PVP copa copa <i>glass</i>
<b>Anais</b> .....	19,25 €	4,75 €
Muscat, Macabeu • D.O. Penedès • U més U		
<b>Volador</b> .....	22,50 €	
Garnatxa • D.O. Montsant • Josep Grau		
<b>Finca Vallejo</b> .....	18,75 €	4,50 €
Verdejo • D.O. Rueda • Cvne		
<b>Parèntesis</b> .....	26,80 €	
Garnatxa blanca, Pedro Ximenez • D.O. Priorat • Celler Clos 93		

### rosats

rosados *rosé*

<b>Làgrima de Luna</b> .....	20,25 €
Garnatxa • D.O. Navarra • Aliaga	

### negres

tintos *red*

<b>Volador</b> .....	22,50 €	5,75 €
Garnatxa • D.O. Montsant • Josep Grau		
<b>Massaluca</b> .....	22,25 €	
Garnatxa, Samsó • D.O. Terra Alta • Vins de Relat		
<b>Vinya Real Cza.</b> .....	20,75 €	5,25 €
Tempranillo • D.O. Rioja Alavesa • Cvne		
<b>Bela Roble</b> .....	23,75 €	5,75 €
Tinta del país • D.O. Ribera del Duero • Cvne		
<b>L'Interrogant</b> .....	25,90 €	
Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon • D.O. Priorat • Celler Clos 93		

### caves

cavas *sparkling wine*

<b>Mes Natura Brut Nature</b> .....	18,50 €	4,50 €
D.O. Cava • Pinord		

