

Menú

de 13:00 h a 16:00 h

primers

Crema de carbassa amb topping de formatge de cabra.
Conté lactosa.

Cigrons estofats amb durícies.
Conté api.

Amanida verda de brots tendres amb tonyina, ceba morada lleugerament adobada, pastanaga, cogombre, remolatxa, olives kalamata, amanida amb vinagreta de mel i mostassa.
Conté mostassa.

Macarrons amb pesto d'alvocat i tomàquet, Cherry confitat en oli d'oliva extra verge.
Conté gluten i lactosa.

Planxa de verdures de temporada acompanyada amb salsa romesco.
Conté gluten i fruits secs.

Quiche d'espínacs, panses i salmó.
Conté lactosa, ou i gluten.

segons

Filet de porc a baixa temperatura amb Parmentier de patata trufada i reducció de porto.
Conté lactosa.

Daus de tonyina saltejats amb salsa mediterrània i pebrot verd fregit.
Conté soja i sèsam.

Carpaccio de bacallà noruec, amb olivada verda, allioli, canonges i torrades.
Conté gluten, ou, lactosa i fruits secs.

Carpaccio de vedella, amb làmines de parmesà, ceba adobada lleugerament, tàperes fregides, oli d'oliva extra verge, ruca i torrades.
Conté gluten i lactosa.

Filet de vaca amb patates fregides casolanes i pebrots de Padrón acompanyat amb chimichurri (supl. 8 €).

Calamars a la planxa amb puré de moniato i tàrtar de tomàquets, ceba i bitxo. (supl. 8 €)

postres

Red Velvet.
Conté lactosa, gluten i ou.

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

Macedònia de fruites de temporada.

Iogurt natural "La Fageda".
Conté lactosa.

Pudin casolà amb gelat.
Conté ou, lactosa i gluten.

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

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

21,00 € IVA inclòs

Plat del dia. Trieu un segon plat del menú

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

17,00 € IVA inclòs



Menú

de 13:00 h a 16:00 h

primeros

Crema de calabaza con topping de queso de cabra.

Contiene lactosa.

Garbanzos estofados con callos.

Contiene apio.

Ensalada verde de brotes tiernos con atún, cebolla morada ligeramente encurtida, zanahoria, pepino, remolacha, aceitunas Kalamata, aderezada con vinagreta de miel y mostaza.

Contiene mostaza.

Macarrones con pesto de aguacate y tomate, cherry confitado en aceite de oliva extra virgen.

Contiene gluten y lactosa.

Plancha de verduras de temporada acompañada con salsa romesco.

Contiene gluten y frutos secos.

Quiche de espinacas, pasas y salmón.

Contiene lactosa, huevo y gluten.

segundos

Solomillo de cerdo a baja temperatura con Parmentier de patata trufada y reducción de oporto.

Contiene lactosa.

Dados de atún salteados con salsa mediterránea y pimiento verde frito.

Contiene soja y sésamo.

Carpaccio de bacalao noruego, con olivada verde, alioli, canónigos y tostadas.

Contiene gluten, huevo, lactosa y frutos secos.

Carpaccio de ternera, con láminas de parmesano, cebolla encurtida ligeramente, alcaparras fritas, aceite de oliva extra virgen, rúcula y tostadas.

Contiene gluten y lactosa.

Solomillo de vaca con patatas fritas caseras y pimientos de Padrón y acompañado con chimichurri (supl. 8 €).

Calamares a la plancha con puré de boniato y tartar de tomates, cebolla y guindilla. (supl. 8 €).

postres

Red velvet.

Contiene lactosa, gluten y huevo.

Café goloso, con 3 degustaciones de brownie (supl. 3,5 €).

Contiene gluten y lactosa.

Macedonia de frutas de temporada.

Yogur natural "La Fageda".

Contiene lactosa.

Pudin casero con helado.

Contiene huevo, lactosa y gluten.

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

Contiene gluten.

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

21,00 € IVA incluido

Plato del día. Elija un segundo plato del menú

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

17,00 € IVA incluido



Menu

from 13:00 h to 16:00 h

starters

Pumpkin cream with goat cheese topping.
Contains lactose.

Chickpeas stewed with tripe.
Contains celery.

Green salad of tender sprouts with tuna, lightly pickled red onion, carrot, cucumber, beet, kalamata olives, dressed with honey mustard vinaigrette.
Contains mustard.

Macaroni with avocado and tomato pesto, cherry comfit in extra virgin olive oil.
Contains gluten and lactose.

Grilled seasonal vegetables served with romesco sauce.
Contains gluten and nuts.

Spinach, raisins and salmon quiche.
Contains lactose, egg and gluten.

main courses

Low temperature pork tenderloin with truffled potato Parmentier and port reduction.
Contains lactose.

Diced tuna sautéed with Mediterranean sauce and fried green bell pepper.
Contains soy and sesame.

Norwegian cod carpaccio with green olives, aioli, lamb's lettuce and toast.
Contains gluten, egg, lactose and nuts.

Beef carpaccio, with parmesan slices, lightly pickled onion, fried capers, extra virgin olive oil, arugula and toast.
Contains gluten and lactose.

Beef sirloin steak with homemade french fries and peppers from Padrón served with chimichurri (suppl. 8 €).

Grilled squid with sweet potato puree and tomato tartar, onion, lime and a light touch of chilli (suppl. 8 €).

desserts

Red velvet.
Contains lactose, gluten and egg.

Coffee with a sweet tooth, with 3 brownie tastings (suppl. 3,5 €).
Contains gluten and lactose.

Seasonal fruit salad.
"La Fageda" natural yogurt.
Contains lactose.

Homemade pudding with ice cream.
Contains egg, lactose and gluten.

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

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

21,00 € IVA included

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

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

17,00 € IVA included



carta de vins

carta de vinos *wine menu*



blancs

blancos *white*

	PVP ampolla botella <i>bottle</i>	PVP copa copa <i>glass</i>
Anaís Muscat, Macabeu • D.O. Penedès • U més U	19,25 €	4,75 €
Volador Garnatxa • D.O. Montsant • Josep Grau	22,50 €	
Finca Vallejo Verdejo • D.O. Rueda • Cvne	18,75 €	4,50 €

rosats

rosados *rosé*

Làgrima de Luna Garnatxa • D.O. Navarra • Aliaga	20,25 €	
---	---------	--

negres

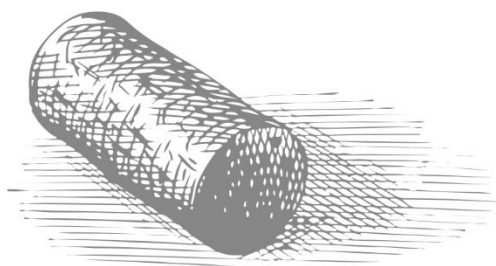
tintos *red*

Volador Garnatxa • D.O. Montsant • Josep Grau	22,50 €	5,75 €
Massaluca Garnatxa, Samsó • D.O. Terra Alta • Vins de Relat	22,25 €	
Viña Real Cza. Tempranillo • D.O. Rioja Alavesa • Cvne	20,75 €	5,25 €
Bela Roble Tinta del país • D.O. Ribera del Duero • Cvne	23,75 €	5,75 €

caves

cavas *sparkling wine*

Mes Natura Brut Nature D.O. Cava • Pinord	18,50 €	4,50 €
--	---------	--------



Menú dissabte

de 13:00 h a 16:00 h

primers

Crema de carbassa amb topping de formatge de cabra.
Conté lactosa.

Cigrons estofats amb durícies.
Conté api.

Amanida verda de brots tendres amb tonyina, ceba morada lleugerament adobada, pastanaga, cogombre, remolatxa, olives kalamata, amanida amb vinagreta de mel i mostassa.
Conté mostassa.

Macarrons amb pesto d'alvocat i tomàquet, Cherry confitat en oli d'oliva extra verge.
Conté gluten i lactosa.

Planxa de verdures de temporada acompanyada amb salsa romesco.
Conté gluten i fruits secs.

Quiche d'espínacs, panses i salmó.
Conté lactosa, ou i gluten.

segons

Filet de porc a baixa temperatura amb Parmentier de patata trufada i reducció de porto.
Conté lactosa.

Daus de tonyina saltejats amb salsa mediterrània i pebrot verd fregit.
Conté soja i sèsam.

Carpaccio de bacallà noruec, amb olivada verda, allioli, canonges i torrades.
Conté gluten, ou, lactosa i fruits secs.

Carpaccio de vedella, amb làmines de parmesà, ceba adobada lleugerament, tàperes fregides, oli d'oliva extra verge, ruca i torrades.
Conté gluten i lactosa.

Filet de vaca amb patates fregides casolanes i pebrots de Padrón acompanyat amb chimichurri (supl. 8 €).

Calamars a la planxa amb puré de moniato i tàrtar de tomàquets, ceba i bitxo. (supl. 8 €)

postres

Red Velvet.
Conté lactosa, gluten i ou.

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

Macedònia de fruites de temporada.

Iogurt natural "La Fageda".
Conté lactosa.

Pudin casolà amb gelat.
Conté ou, lactosa i gluten.

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

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

24,50 € IVA inclòs

Plat del dia. Trieu un segon plat del menú

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

19,50 € IVA inclòs



Consulta
la nostra
carta de vins

Menú sábado

de 13:00 h a 16:00 h

primeros

Crema de calabaza con topping de queso de cabra.
Contiene lactosa.

Garbanzos estofados con callos.
Contiene apio.

Ensalada verde de brotes tiernos con atún, cebolla morada ligeramente encurtida, zanahoria, pepino, remolacha, aceitunas Kalamata, aderezada con vinagreta de miel y mostaza.
Contiene mostaza.

Macarrones con pesto de aguacate y tomate, cherry confitado en aceite de oliva extra virgen.
Contiene gluten y lactosa.

Plancha de verduras de temporada acompañada con salsa romesco.
Contiene gluten y frutos secos.

Quiche de espinacas, pasas y salmón.
Contiene lactosa, huevo y gluten.

segundos

Solomillo de cerdo a baja temperatura con Parmentier de patata trufada y reducción de oporto.
Contiene lactosa.

Dados de atún salteados con salsa mediterránea y pimiento verde frito.
Contiene soja y sésamo.

Carpaccio de bacalao noruego, con olivada verde, alioli, canónigos y tostadas.
Contiene gluten, huevo, lactosa y frutos secos.

Carpaccio de ternera, con láminas de parmesano, cebolla encurtida ligeramente, alcaparras fritas, aceite de oliva extra virgen, rúcula y tostadas.
Contiene gluten y lactosa.

Solomillo de vaca con patatas fritas caseras y pimientos de Padrón y acompañado con chimichurri (supl. 8 €).

Calamares a la plancha con puré de boniato y tartar de tomates, cebolla y guindilla. (supl. 8 €).

postres

Red velvet.
Contiene lactosa, gluten y huevo.

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

Macedonia de frutas de temporada.

Yogur natural "La Fageda".
Contiene lactosa.

Pudin casero con helado.
Contiene huevo, lactosa y gluten.

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

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

24,50 € IVA incluido

Plato del día. Elija un segundo plato del menú

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

19,50 € IVA incluido



Consulta
nuestra carta
de vinos

Saturday menu

from 13:00 h to 16:00 h

starters

Pumpkin cream with goat cheese topping.
Contains lactose.

Chickpeas stewed with tripe.
Contains celery.

Green salad of tender sprouts with tuna, lightly pickled red onion, carrot, cucumber, beet, kalamata olives, dressed with honey mustard vinaigrette.
Contains mustard.

Macaroni with avocado and tomato pesto, cherry comfit in extra virgin olive oil.
Contains gluten and lactose.

Grilled seasonal vegetables served with romesco sauce.
Contains gluten and nuts.

Spinach, raisins and salmon quiche.
Contains lactose, egg and gluten.

main courses

Low temperature pork tenderloin with truffled potato Parmentier and port reduction.
Contains lactose.

Diced tuna sautéed with Mediterranean sauce and fried green bell pepper.
Contains soy and sesame.

Norwegian cod carpaccio with green olives, aioli, lamb's lettuce and toast.
Contains gluten, egg, lactose and nuts.

Beef carpaccio, with parmesan slices, lightly pickled onion, fried capers, extra virgin olive oil, arugula and toast.
Contains gluten and lactose.

Beef sirloin steak with homemade french fries and peppers from Padrón served with chimichurri (suppl. 8 €).

Grilled squid with sweet potato puree and tomato tartar, onion, lime and a light touch of chilli (suppl. 8 €).

desserts

Red velvet.
Contains lactose, gluten and egg.

Coffee with a sweet tooth, with 3 brownie tastings (suppl. 3,5 €).
Contains gluten and lactose.

Seasonal fruit salad.
"La Fageda" natural yogurt.
Contains lactose.

Homemade pudding with ice cream.
Contains egg, lactose and gluten.

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

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

24,50 € IVA included

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

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

19,50 € 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>
Anaís Muscat, Macabeu • D.O. Penedès • U més U	19,25 €	4,75 €
Volador Garnatxa • D.O. Montsant • Josep Grau	22,50 €	
Finca Vallejo Verdejo • D.O. Rueda • Cvne	18,75 €	4,50 €

rosats

rosados *rosé*

Làgrima de Luna Garnatxa • D.O. Navarra • Aliaga	20,25 €	
---	---------	--

negres

tintos *red*

Volador Garnatxa • D.O. Montsant • Josep Grau	22,50 €	5,75 €
Massaluca Garnatxa, Samsó • D.O. Terra Alta • Vins de Relat	22,25 €	
Viña Real Cza. Tempranillo • D.O. Rioja Alavesa • Cvne	20,75 €	5,25 €
Bela Roble Tinta del país • D.O. Ribera del Duero • Cvne	23,75 €	5,75 €

caves

cavas *sparkling wine*

Mes Natura Brut Nature D.O. Cava • Pinord	18,50 €	4,50 €
--	---------	--------

