

Menú

de 13:00 h a 16:00 h

primers

Crema de moniato i papaia amb daus de formatge feta i tocs de fonoll.

Conté lactosa.

Amanida verda de brots tendres, tonyina en molles, tomàquets cherry pera i praliné de fruita seca amanida amb vinagreta balsàmica.

Conté fruits secs, marisc i crustacis.

Nyoquis a la napolitana amb mozzarella de búfala i tocs de pesto genovès.

Conté gluten i lactosa.

Pèsols saltats a la catalana.

Conté fruits secs.

Quiche Lorraine.

Conté lactosa, ou i gluten.

segons

Pollastre de corral adobat a casa amb herbes del Garraf i patates baby amb allioli.

Conté ou.

Suquet de daurada fresca.

Conté fruits secs, marisc i crustacis.

Roast beef temperat amb salsa de formatge blau de Montserrat i arròs blanc al vapor.

Conté lactosa i gluten.

Carpaccio de corbina acompanyat de llet de tigre al maracujà i manat de ruca selvàtica.

Conté lactosa, marisc i crustacis.

Filet de vedella planxat amb escates de parmesà i verdures saltades o patates baby rostides **(supl. 9€)**.

Conté lactosa.

Costelles de xai de Lleida planxades acompanyades de patates braves **(supl. 9€)**.

Tataki de tonyina arrebossat en sèsam negre i teriyaki sobre guacamole amb alga nori fregida. **(supl. 8€)**.

Conté luten, sèsam, marisc i crustacis.

postres

Mousse de maracujà.

Conté lactosa.

Pastís de Santiago casolana amb gelé de moscatell. **(supl. 3,9 €)**.

Conté ou, fruits secs i gluten.

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 de boniato y papaya con dados de queso feta y toques de hinojo.

Contiene lactosa.

Ensalada verde de brotes tiernos, atún en migas, tomates cherry pera y praliné de frutos secos aderezado con vinagreta balsámica.

Contiene frutos secos, marisco y crustáceos.

Ñoquis a la napolitana con mozzarella de búfala y toques de pesto genovés.

Contiene gluten y lactosa.

Guisantes salteados a la catalana.

Contiene frutos secos.

Quiche Lorraine.

Contiene lactosa, huevo y gluten.

segundos

Pollo de corral adobado en casa con hierbas del Garraf y patatas baby con alioli.

Contiene huevo.

Suquet de dorada fresca.

Contiene frutos secos, marisco y crustáceos.

Roast beef templado con salsa de queso azul de Monserrat y arroz blanco al vapor.

Contiene lactosa y gluten.

Carpaccio de corvina acompañado de leche de tigre al maracuyá y bouquet de rúcula selvática.

Contiene lactosa, marisco y crustáceos.

Solomillo de ternera planchado con escamas de parmesano y verduras salteadas o patatas baby asadas **(supl. 9€)**.

Contiene lactosa.

Costillas de cordero de Lleida planchadas acompañadas de patatas bravas **(supl. 9€)**.

Tataki de atún rebozado en sésamo negro y teriyaki sobre guacamole con alga nori frita. **(supl. 8€)**.

Contiene gluten, sésamo, marisco y crustáceos.

postres

Mousse de maracuyá.

Contiene lactosa.

Tarta de Santiago casera con gelé de moscatel. **(supl. 3,9 €)**.

Contiene huevo, gluten y frutos secos.

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

Sweet potato and papaya cream with diced feta cheese and hints of fennel.
Contains lactose.

Green salad with tender sprouts, crumbled tuna, pear cherry tomatoes, and nut praline dressed with balsamic vinaigrette.
Contains nuts, seafood, and shellfish.

Neapolitan gnocchi with buffalo mozzarella and hints of Genovese pesto.
Contains gluten and lactose.

Catalan-style sautéed peas.
Contains nuts.

Quiche Lorraine.
Contains lactose, egg, and gluten.

main courses

Free-range chicken marinated in-house with Garraf herbs and baby potatoes with aioli.
Contains egg.

Fresh sea bream suquet.
Contains nuts, seafood, and shellfish.

Warm roast beef with Monserrat blue cheese sauce and steamed white rice.
Contains lactose and gluten.

Sea bass carpaccio accompanied by passion fruit leche de tigre and wild arugula bouquet.
Contains lactose, shellfish, and crustaceans.

Grilled beef tenderloin with parmesan shavings and sautéed vegetables or baby potatoes (**suppl. 9 €**).
Contains lactose.

Grilled Lleida lamb ribs accompanied by patatas bravas (**suppl. 9 €**).

Tuna tataki coated in black sesame and teriyaki on guacamole with fried nori seaweed (**suppl. 8 €**).
Contains gluten, sesame, shellfish, and crustaceans.

desserts

Passion fruit mousse.
Contains lactose.

Homemade Santiago cake with muscatel jelly. (**suppl. 3,9 €**).
Contains egg, gluten, and nuts.

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 €**).

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



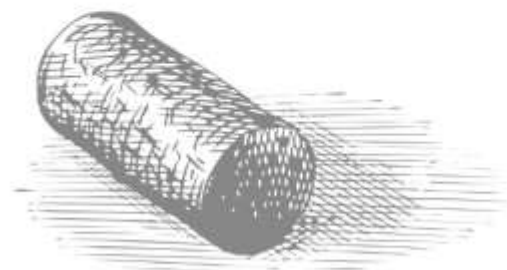
Check out
our wine
menu

carta de vins

carta de vinos *wine menu*



	PVP ampolla botella <i>bottle</i>	PVP copa copa <i>glass</i>
blancs		
blancos <i>white</i>		
Anaís	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		
rosats		
rosados <i>rosé</i>		
Làgrima de Luna	20,25 €	
Garnatxa • D.O. Navarra • Aliaga		
negres		
tintos <i>red</i>		
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		
caves		
cavas <i>sparkling wine</i>		
Mes Natura Brut Nature	18,50 €	4,50 €
D.O. Cava • Pinord		



Menú dissabte

de 13:00 h a 16:00 h

primers

Crema de moniato i papaia amb daus de formatge feta i tocs de fonoll.

Conté lactosa.

Amanida verda de brots tendres, tonyina en molles, tomàquets cherry pera i praliné de fruita seca amanida amb vinagreta balsàmica.

Conté fruits secs, marisc i crustacis.

Nyoquis a la napolitana amb mozzarella de búfala i tocs de pesto genovès.

Conté gluten i lactosa.

Pèsols saltats a la catalana.

Conté fruits secs.

Quiche Lorraine.

Conté lactosa, ou i gluten.

segons

Pollastre de corral adobat a casa amb herbes del Garraf i patates baby amb allioli.

Conté ou.

Suquet de daurada fresca.

Conté fruits secs, marisc i crustacis.

Roast beef temperat amb salsa de formatge blau de Montserrat i arròs blanc al vapor.

Conté lactosa i gluten.

Carpaccio de corbina acompanyat de llet de tigre al maracujà i manat de ruca selvàtica.

Conté lactosa, marisc i crustacis.

Filet de vedella planxat amb escates de parmesà i verdures saltades o patates baby rostides **(supl. 9€)**.

Conté lactosa.

Costelles de xai de Lleida planxades acompanyades de patates braves **(supl. 9€)**.

Tataki de tonyina arrebossat en sèsam negre i teriyaki sobre guacamole amb alga nori fregida. **(supl. 8€)**.

Conté luten, sèsam, marisc i crustacis.

postres

Mousse de maracujà.

Conté lactosa.

Pastís de Santiago casolana amb gelé de moscatell. **(supl. 3,9 €)**.

Conté ou, fruits secs i gluten.

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



Consulta
la nostra
carta de vins

Menú sábado

de 13:00 h a 16:00 h

primeros

Crema de boniato y papaya con dados de queso feta y toques de hinojo.
Contiene lactosa.

Ensalada verde de brotes tiernos, atún en migas, tomates cherry pera y praliné de frutos secos aderezado con vinagreta balsámica.
Contiene frutos secos, marisco y crustáceos.

Ñoquis a la napolitana con mozzarella de búfala y toques de pesto genovés.
Contiene gluten y lactosa.

Guisantes salteados a la catalana.
Contiene frutos secos.

Quiche Lorraine.
Contiene lactosa, huevo y gluten.

segundos

Pollo de corral adobado en casa con hierbas del Garraf y patatas baby con alioli.
Contiene huevo.

Suquet de dorada fresca.
Contiene frutos secos, marisco y crustáceos.

Roast beef templado con salsa de queso azul de Monserrat y arroz blanco al vapor.
Contiene lactosa y gluten.

Carpaccio de corvina acompañado de leche de tigre al maracuyá y bouquet de rúcula selvática.
Contiene lactosa, marisco y crustáceos.

Solomillo de ternera planchado con escamas de parmesano y verduras salteadas o patatas baby asadas **(supl. 9€)**.
Contiene lactosa.

Costillas de cordero de Lleida planchadas acompañadas de patatas bravas **(supl. 9€)**.

Tataki de atún rebozado en sésamo negro y teriyaki sobre guacamole con alga nori frita. **(supl. 8€)**.
Contiene gluten, sésamo, marisco y crustáceos.

postres

Mousse de maracuyá.
Contiene lactosa.

Tarta de Santiago casera con gelé de moscatel. **(supl. 3,9 €)**.
Contiene huevo, gluten y frutos secos.

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

Sweet potato and papaya cream with diced feta cheese and hints of fennel.
Contains lactose.

Green salad with tender sprouts, crumbled tuna, pear cherry tomatoes, and nut praline dressed with balsamic vinaigrette.
Contains nuts, seafood, and shellfish.

Neapolitan gnocchi with buffalo mozzarella and hints of Genovese pesto.
Contains gluten and lactose.

Catalan-style sautéed peas.
Contains nuts.

Quiche Lorraine.
Contains lactose, egg, and gluten.

main courses

Free-range chicken marinated in-house with Garraf herbs and baby potatoes with aioli.
Contains egg.

Fresh sea bream suquet.
Contains nuts, seafood, and shellfish.

Warm roast beef with Monserrat blue cheese sauce and steamed white rice.
Contains lactose and gluten.

Sea bass carpaccio accompanied by passion fruit leche de tigre and wild arugula bouquet.
Contains lactose, shellfish, and crustaceans.

Grilled beef tenderloin with parmesan shavings and sautéed vegetables or baby potatoes (**suppl. 9 €**).
Contains lactose.

Grilled Lleida lamb ribs accompanied by patatas bravas (**suppl. 9 €**).

Tuna tataki coated in black sesame and teriyaki on guacamole with fried nori seaweed (**suppl. 8 €**).
Contains gluten, sesame, shellfish, and crustaceans.

desserts

Passion fruit mousse.
Contains lactose.

Homemade Santiago cake with muscatel jelly. (**suppl. 3,9 €**).
Contains egg, gluten, and nuts.

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*



	PVP ampolla botella <i>bottle</i>	PVP copa copa <i>glass</i>
blancs		
blancos <i>white</i>		
Anaís	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		
rosats		
rosados <i>rosé</i>		
Lágrima de Luna	20,25 €	
Garnatxa • D.O. Navarra • Aliaga		
negres		
tintos <i>red</i>		
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		
caves		
cavas <i>sparkling wine</i>		
Mes Natura Brut Nature	18,50 €	4,50 €
D.O. Cava • Pinord		

