

# FESTIUS

**ENTRANT + UN PRIMER + UN SEGON + UN POSTRE**  
**29€**

*Beguda i café no inclòs*

## ENTRANT

### **PERNIL IBERIC D'AGLÀ AMB PA DE COCA**

*Jamón ibérico de bellota con pan de coca*  
*Iberian ham with coca bread*

## ELS PRIMERS

### **SOPA DE MELÒ AMB ENCENALLS DE PERNIL**

*Sopa de melón con virutas de jamón*  
*Melon soup with ham shavings*

### **AMANIDA DE L'HORT AMB VINAGRETA DE MOSTASSA**

*Ensalada del huerto con vinagreta de mostaza*  
*Garden salad with mustard vinaigrette*

### **ESPARRECS VERDS SALTATS AMB GAMBETES**

*Esparragos verdes salteados con gambitas*  
*Sautéed green asparagus with prawns*

### **ESQUIEXADA DE BACALLÀ AMB PIL PIL I CEBA ROSTIDA**

*Esqueixada de bacalao con pil pil y cebolla rustida*  
*Esqueixada of cod with pil pil and roasted onion*

## ELS SEGONS

### **TATAKI DE SALMÒ AMB PIO DE GALLO**

*Tataki de salmón con pico de gallo*  
*Salmon tataki with pico de gallo*

### **ONGLET DE VEDELLA AL GRILL AMB MANTEGA D'ESCALUNYES, ESPINACS FRESCOS I PATATA**

*Onglet de ternera al grill con mantequilla de chalotas, espinacas frescas y patata*  
*Grilled veal onglet with shallot butter, fresh spinach and potato*

### **ROAST BEEF AMB PURÉ DE PATATA**

*Roast beef con puré de patata*  
*Roast beef with mashed potato*

### **RAVIOLIS D'ESPINACS I RICOTTA AMB PESTO**

*Ravioles de espinacas y ricotta con pesto*  
*Spinach and ricotta ravioli with pesto*

### **HAMBURGUESA D'ESPINACS I ALVOCAT AMB VERDURES DEL TEMPS**

*Hamburguesa de espinacas y aguacate con verduras del tiempo*  
*Spinach and avocado burger with seasonal vegetables*

## ELS POSTRES

### **POSTRES CASOLANS DEL DÍA**

*Postres caseros del día*  
*Homemade desserts of the day*