

### ENTRANTS · ENTRANTES

Llagostins Joël Robuchon, maionesa d'alfàbrega i ratlladura de llima (supl. 2€)  
Escuma de patata, gemma fumada i ceps  
Escudella amb farcellet de carn d'olla  
Sopa de ceba amb pasta fullada cruixent de mantega de La Seu  
Amanida de quinoa vermella, kale, cirerol, edamame i vinagreta de miso blanc  
Tàrtar de salmó alvocat, adobats i cítrics (supl. 2€)  
Wok de verdures amb ou a baixa temperatura  
Tagliatelle Rialto, un clàssic (supl. 2€)

Langostinos Joël Robuchon, mayonesa de albahaca y ralladura de lima (supl. 2€)  
Espuma de patata, yema ahumada y ceps  
Cocido catalán con su paquetito de col  
Sopa de cebolla con hojaldrre cruixiente de mantequilla de La Seu  
Ensalada de quinoa roja, kale, tomate cherry, edamame y vinagreta de miso blanco  
Tartar de salmón aguacate, encurtidos y cítricos (supl. 2€)  
Wok de verduras acompañado de huevo a baja temperatura  
Tagliatelle Rialto, un clásico (supl. 2€)

### PRINCIPALS · PRINCIPALES

Pollastre al curri amb verdures i arròs salvatge  
Mongetes guisades amb carn  
Lluç a la Donosti amb làmines de patates rostides.  
Salmó amb cruixents d'herbes i parmentier d'api (supl. 3€)  
Bacallà a baixa temperatura amb samfaina (supl. 5€)  
Mandonguilles de porc ibèric amb ceps de muntanya  
Llom baix de vaca vella madurada 45 dies amb salsa Café de París (supl. 5€)  
Hamburguesa de chuletón de Angus, ceba caramel·litzada, formatge de cabra i ruca

Pollo al curry con verduras y arroz salvaje  
Judías guisadas con carne  
Merluza a la Donosti con láminas de patatas asadas.  
Salmón con cruixientes de hierbas y parmentier de apio (supl. 3€)  
Bacalao a baja temperatura acompañado de pisto con berenjena (supl. 5€)  
Albóndigas de cerdo ibérico con ceps de montaña  
Lomo bajo de vaca vieja madurada 45 días con salsa Café de París (supl. 5€)  
Hamburguesa de chuletón de Angus, cebolla caramel·litzada, queso de cabra y rúcula

### POSTRES · POSTRES

Crema catalana aèria i caramel·litzada  
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla Mexicana  
Pastís de formatge amb coulis natural de fruits vermells  
Postres de Music, un clàssic del Barri Gòtic  
Amanida de fruita de temporada  
Gelats i sorbets

Crema catalana aèria y caramel·litzada.  
Coulant de chocolate con helado de vainilla Mexicana  
Tarta de queso con coulis natural de frutos rojos  
Postre de Music: un clásico del Barrio Gótico  
Ensalada de fruta de temporada  
Helados y sorbetes

### BEGUDES · BODEGA

Aigua mineral sense gas i cafè o infusió inclòs  
Agua mineral sin gas y café o infusión incluido

19.90 €/P

(I.V.A. INCLÒS  
I.V.A. INCLUIDO)

## STARTERS • ENTRÉES

Joël Robuchon prawns, basil mayonnaise and lime zest (suppl. 2€)  
 Potato mousse, smoked egg yolk and ceps  
 Catalan stew with cabbage parcels  
 Onion soup with crunchy butter puff pastry from La Seu  
 Red quinoa, kale, cherry tomato, edamame and white miso vinaigrette salad  
 Salmon avocado tartar, pickles and citrus (suppl. 2€)  
 Vegetable wok served with low temperature egg  
 Tagliatelle Rialto, a classic (suppl. 2€)

Gambas Joël Robuchon, mayonnaise au basilic et zeste de citron vert (suppl. 2€)  
 Mousse de pommes de terre, jaune d'œuf fumé et cèpes  
 Ragoût catalan avec parcelles de chou  
 Soupe à l'oignon avec feuilleté au beurre croustillant de La Seu  
 Salade de quinoa rouge, chou frisé, tomates cerises, edamame et vinaigrette au miso blanc  
 Tartare saumon-avocat, cornichons et agrumes (suppl. 2€)  
 Wok de légumes accompagné d'un œuf basse température  
 Tagliatelle Rialto, un classique (suppl. 2€)

## MAIN COURSES • PLATS PRINCIPAUX

Chicken curry with vegetables and wild rice  
 Beans stewed with meat  
 Hake Donosti style with roasted potato slices.  
 Salmon with crispy herbs and celery parmentier (suppl. 3€)  
 Low temperature codfish with ratatouille and eggplant (suppl. 5€)  
 Iberian pork meatballs with mountain mushrooms  
 Old beef sirloin, 45 days matured, with Café de Paris sauce (suppl. 5€)  
 Angus T-bone steak burger, caramelized onion, goat cheese and arugula

Poulet au curry avec légumes et riz sauvage  
 Haricots à la viande  
 Merlu à la façon Donosti avec des tranches de pommes de terre.  
 Saumon aux herbes croustillantes et parmentier de céleri (suppl. 3€)  
 Morue à basse température avec ratatouille et aubergine (suppl. 5€)  
 Boulettes de porc ibérique aux champignons de montagne  
 Contre-filet de bœuf de 45 jours de maturation avec sauce Café de Paris (suppl. 5€)  
 Burger de steak Angus T-bone, oignon caramélisé, fromage de chèvre et roquette

## DESSERTS • DESSERTS

Caramelized crème brûlée and caramelized crème brûlée.  
 Chocolate coulant with Mexican vanilla ice cream  
 Cheesecake with natural red fruit coulis  
 Music's dessert: a classic of the Gothic Quarter  
 Seasonal fruit salad  
 Ice cream and sorbets

Crème brûlée caramélisée et crème brûlée caramélisée.  
 Coulant au chocolat avec glace à la vanille mexicaine.  
 Gâteau au fromage avec coulis naturel de fruits rouges.  
 Dessert de Music : un classique du quartier gothique  
 Salade de fruits de saison  
 Glaces et sorbets

## DRINK • BOISSONS

Still water and coffee or tea included  
 Eau minérale sans gaz et café ou infusion inclus

19.90 €/P

(V.A.T. INCLUDED  
 T.V.A. INCLUSE)