



HOFMANN

Menú Migdia

Menú de Mediodía

Lunchtime Menu

(de dilluns a divendres/ de lunes a viernes/ from Monday to Friday)

Carn d'olla en terrina amb la seva escudella

"Carn d'olla" en terrina con su escudella

Terrine of "carn d'olla" served in its broth

o/or

Amanida de llagostins amb verdures, fulles tendres, tapenade i vinagreta de mòdena

Ensalada de langostinos con verduras , hojas tiernas, tapenade y vinagreta de módena

Langoustine salad with vegetables, tender leaves, tapenade and modena vinegar

Salmó amb carbassó, crema d'albergínia fumada i mosaic de pebrots

Salmón con calabacín, crema de berenjena ahumada y mosaico de pimientos

Salmon with smoked courgette and a mosaic of peppers

o/or

Vedella cuita a baixa temperatura al vi negre amb cremós de patata

Ternera cocida a baja temperatura al vino negro con cremoso de patata

Low-temperature-cooked beef with red wine and creamed potatoes

Fondant de Xocolata Guanaja amb gelat de vainilla de Tahití

Fondant de chocolate Guanaja con helado de vainilla de Tahití

Guanaja chocolate fondant with Tahiti vanilla ice cream

o/or

Pastís d'espuma de formatge amb coulis de gerds i sorbet de nabius

Pastel de espuma de queso con coulis de frambuesas y sorbete de arándanos

Cheese foam cake with raspberry coulis and cranberry sorbet

Preu: 25€ (migdia) o 35€ (nit)+IVA+begudes.

Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25€ (mediodía) o 35€ (noche)+IVA+bebidas.

Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€ (lunchtime) o 35€ (evening)+VAT+drinks.

Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.



Menú Nit

Menú de Noche

Evening Menu

(de dilluns a dijous/ de lunes a jueves/ from Monday to Thursday)

Caneló de vedella, crema trufada i teula de parmesà

Canelón de ternera, crema trufada y teja de parmesano

Cannelloni of beef, truffle cream and a parmesan tile

o/or

Crema de ceps amb fals cep farcit de formatge mascarpone i carbassa

Crema de setas con falsa seta rellena de queso mascarpone y calabaza

Wild mushroom cream with an imitation wild mushroom filled with mascarpone and squash

Bacallà en porrusalda amb muselina d'alls i molles cruixents

Bacalao en porrusalda con mouselina de ajos y migas crujientes

Salt cod served in Basque leek and potato soup with a garlic mousseline and crunchy crumbs

o/or

Garrí confitat a baixa temperatura, amb el seu caneló de poma i salsa de porto

Cochinillo confitado a baja temperatura, con su canelón de manzana y salsa de Oporto

Low-temperature-cooked confit of suckling pig with apple cannelloni and port wine sauce

Fondant de Xocolata Guanaja amb gelat de vainilla de Tahití

Fondant de chocolate Guanaja con helado de vainilla de Tahití

Guanaja chocolate fondant with Tahiti vanilla ice cream

o/or

Mousse de Mascarpone amb cremós de vainilla i poma caramel·litzada

Mousse de Mascarpone con cremoso de vainilla y manzana caramelizada

Mascarpone mousse with vanilla cream and caramelised apple

Preu: 25€ (migdia) o 35€ (nit)+IVA+begudes.

Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25€ (mediodía) o 35€ (noche)+IVA+bebidas.

Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€ (lunchtime) o 35€ (evening)+VAT+drinks.

Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.