

## PRIMERS – PRIMEROS



### >> AMANIDA AMB FORMATGE DE CABRA

Varietat d'enciams, fruites de temporada, cogombre, cherri, pastanaga, llavors de gira-sol i balsàmic de ratafia.

### >> ENSALADA CON QUESO DE CABRA

Varietad de lechugas, fruites de temporada, pepino, tomate cherry, zanahoria, semillas de girasol y balsámico de ratafia.

### >> TORRADA SOBRASSADA O TORRADA VEGANA amb amanida

Pa de pagès amb base de formatge mozzarella, sobrassada de Menorca i mel o amb pastanaga, ceba i carbassó sofregit amb salsa de tomàquet acompanyat d'amanida.

### >> TOSTADA CON SOBRASSADA O TOSTADA VEGANA con ensalada

Pan redondo con base de queso mozzarella, sobrasada de Menorca y miel o con zanahoria, cebolla y calabacín sofrito con salsa de tomate acompañado de ensalada.

### >> CALAMARS ROMÀ amb amanida

### >> CALAMARES A LA ROMANA con ensalada

### >> POTATGE DE LLENTIES amb verdures

Amb parmesà i pernil O VEGÀ

### >> POTAJE DE LENTEJAS con verduras

Con parmesano y jamón O VEGANA



## SEGONS – SEGUNDOS

### >> CURRY DE POLLASTRE ESTIL NEPALI amb arroz basmati

### >> CURRY DE POLLO ESTILO NEPALI con arroz basmati

### >> BOTIFARRA DE BOLETS amb patates fregides i allioli

### >> BUTIFARRA DE SETAS con patatas fritas y alioli

### >> VEDELLA A LA CASSOLA amb patates y verdures fregides

Feta amb vi i cervesa + chimichurri + guarnició de patates fregides, pastanaga i carbassó.

### >> TERNERA A LA CAZUELA con patatas y verduras fritas

Cocinada con vino y cerveza + chimichurri + guarnición de patatas fritas, zanahoria y calabazin.

### >> LLUÇ A LA NAPOLITANA

Filet de peix amb salsa de tomàquet amb verdures i formatge mozzarella al forn.

### >> MERLUZA A LA NAPOLITANA

Filete de pescado en salsa de tomate con verduras y queso mozzarella al horno.

### >> CHOWMEIN - Tallarins d'arròs estil nepalí amb verdures y salsa soja (vega)

### >> CHOWMEIN - Tallarines de arroz estilo nepali con verduras salsa soja (vegano)

PRIMER + SEGON + PA + POSTRE  
PRIMERO + SEGUNDO + PAN + POSTRE  
Begudes no incloses / Bebidas no incluidas



## FIRST COURSE - ENTRÉE



### >> SALAD WITH GOAT CHEESE

*Variety of lettuce, seasonal fruits, cucumber, cherry tomato, carrot, sunflower seeds and ratafia balsamic.*

### >> SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Variété de laitue, fruits de saison, concombre, tomate cerise, carotte, graines de tournesol et ratafia balsamique.

### >> TOAST WITH MOZZARELLA AND SOBRASADA OR VEGAN

*Tosted farm bread with mozzarella, sobrasada from Menorca and honey OR with a base of tomato, carrot, onion, eggplant and zucchini + salad.*

### >> TOAST AVEC MOZZARELLA OU VÉGAN

Pain fermier toasté à la mozzarella, sobrasada de Minorque et miel OU avec un base de tomate, carotte, oignon, aubergine et courgette + salade.

### >> ROMAN STYLE SQUIDS with salad

### >> CALAMARS À LA ROMAINE avec de la salade

### >> LENTILS STEW with vegetables

*With parmesan cheese and ham OR VEGAN.*

### >> Ragoût de lentilles aux légumes

Avec parmesan et jambon OU VEGAN.

## SECOND COURSE - DEUXIÈME COURS

### >> CHICKEN CURRY NEPALI STYLE with basmati rice

### >> POULET CURRY STYLE NÉPALIENS avec riz basmati

### >> CATALAN SAUSAGE with fried potatoes and aioli

### >> SAUCISSE CATALANE aux pommes de terre frites aioli

### >> BEEF COOKED IN CASSEROLE with fried vegetables

*Cooked with wine and beer + chimichurry + garnish of fried potatoes, carrot and tomato.*

### >> BŒUF À LA CASSEROLE aux légumes poêlés

Cuisiné avec du vin et de la bière + chimichurry + garniture de frites, carotte, et tomate.

### >> NEAPOLITAN HAKE FISH

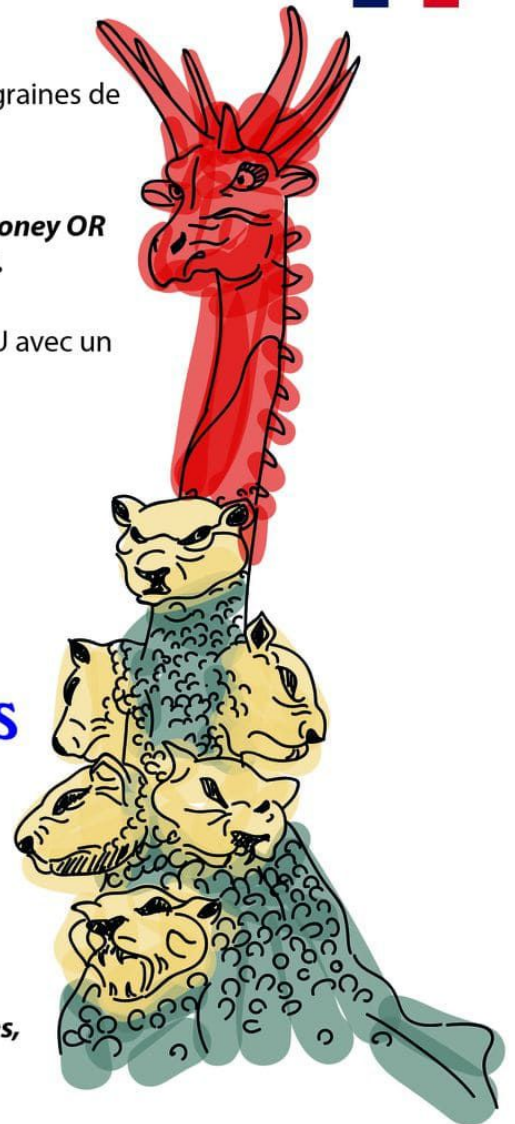
*Fish fillet in tomato sauce with vegetables and baked with mozzarella cheese.*

### >> MERLU NAPOLITAIN POISSON

Filet de poisson à la sauce tomate avec légumes et fromage mozzarella au four.

### >> CHOWMEIN - NEPALI STYLE RICE FLAT NOODLES with vegetables and soya sauce(vegan)

### >> CHOWMEIN -NOUILLES DE RIZ À LA NÉPALIENNE avec des légumes et sauce soja(végétalien)



FIRST COURSE+SECOND COURSE+BREAD+DESSERT  
ENTRÉE+DEUXIÈME+PAIN+DESSERT  
Drink not included- Boissons non incluses



## PER PICAR



MO:MO: (5 U)

**Mandonguilles de carn o verdures amb espècies embolicades en massa de blat.**

**Trieu la cocció.**

Albondigas de carne o verduras con especias envueltas en masa de trigo. Elige la cocción.

VAPOR VEG - 8 CARN - 9

FREGIT VEG - 9 CARN - 10

C. MO:MO: VEG - 11 CARN - 12 (AMB VERDURES I SALSÀ DE TOMAQUET)  
(CON VERDURAS Y SALSÀ DE TOMATE)

**ALOO DUM - 7.5**

**Patata bullida cuinada amb tomàquet, ceba, all, gíngebre i espècies,**

Patata hervida cocinada con tomates, cebolla, ajo, jengibre y especias.

**CROQUETES DE PATATA AMB ESPÈCIES NEPALESES I MOZZARELLA(4 UDS) - 7.5**

**CROQUETAS DE PATATA CON ESPECIAS NEPALÍES Y MOZZARELLA**

**BADAM SANDEKO - 5**

**Cacauets barrejats amb ceba, tomàquet, all, coriandre i un raig de llimona.**

Maní mezclado con cebolla, tomate, ajo, cilantro y una pizca de limón.

**PORC SANDEKO - 9**

**Porc sucós elaborat amb tomàquets, ceba, all i espècies.**

Cerdo jugoso elaborado con tomates, cebolla, ajo y especias.

**ARRÒS APLANAT / ARROZ APLASTADO - 2.5**

## PLATS PRINCIPALS



DAL BHAT VEG - 12 POLLO - 14.5

**Curri de Pollastre O verdures amb arròs basmati , sopa de lleties i amanida de patates.**

Curry de pollo o verduras con arroz basmati, sopa de lentejas y ensalada de patatas.

**MERLUZA CON LECHE DE COCO - 13**

**Lluç arrebossat amb espècies Nepaleses i farina de cigrons, fregit i servit amb salsa de crema de coco amb arròs basmati.**

Merluza rebozada con especias Nepalesas y harina de garbanzos frita y servida en salsa elaborado con crema de coco con arroz basmati.

NOODLES VEG - 9 PORC - 11

**Fideus d'arros cuits amb espècies nepaleses , verdures i salsa soja.**

Fideos de arroz cocidos con especias nepales, verduras y salsa soja.

**NIMKIN CHAAT - 8**

**Aperitiu salat cruixent de blat amb sesam negre i anís servit amb un curri de patates i cigrons. Decorat amb iogurt, ceba i coriandre.**

Aperitivo salado crujiente de harina con sesamo negro servido con un curry de patatas y garbanzos. Decorado con yogur, cebolla y cilantro.

BARA VEG - 7 HUEVO - 8 CARN - 9

**Pancake de lleties verdes incorporat amb gíngebre.**

Panqueque de lentejas verdes incorporado con jengibre.

catebarndi

## APPETIZER



**MO:MO: (5 U)**

**Meat or vegetable meatballs with spices wrapped in wheat dough.**

**Choose the cooking.**

Boulettes de viande ou de légumes aux épices, enrobées de pâte à base de blé.

Choisissez le mode de cuisson.

**STEAMED/VAPEUR VEG - 8 MEAT/VIANDE- 9**

**FRIED/FRITE VEG - 9 MEAT/VIANDE- 10**

**C. MO:MO: VEG - 11 MEAT/VIANDE- 12 (AVEC DES LÉGUMES ET DE LA SAUCE TOMATE)**

**ALOO DUM - 7.5 (WITH VEGETABLES AND TOMATO SAUCE)**

**Boiled potato cooked with tomato, onion, garlic, ginger and spices,**

Pomme de terre bouillie cuite avec tomate, oignon, ail, gingembre et épices,

**POTATO CROQUETTES WITH NEPALI SPICES (4 U) - 7.5**

**CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AUX ÉPICES NÉPALIÈRES**

**BADAM SANDEKO - 5**

**Peanuts mixed with onions, tomato, garlic, cilantro and a dash of lemon.**

Cacahuètes mélangées avec des oignons, des tomates, de l'ail, de la coriandre et un trait de citron.

**PORC SANDEKO - 9**

**Juicy pork made with tomatoes, onion, garlic and spices.**

Galta de porc juteuse à base de tomates, d'oignons, d'ail et d'épices.

**FLATTENED RICE / RIZ APLATI - 2.5**

## MAIN PLATES



**DAL BHAT VEG - 12 CHICKEN / POULETTE - 14.5**

**Chicken OR vegetable curry with basmati rice, lentil soup and potato salad.**

Curry de poulet OU de légumes avec riz basmati, soupe de lentilles et salade de pommes de terre.

**HAKE WITH COCONUT MILK / MERLU AU LAIT DE COCO - 13**

**Battered hake with Nepalese spices and chickpea flour fried and served on sauce made with coconut cream with basmati rice.**

Merlu pané aux épices népalaises et à la farine de pois chiches, frit et servi en sauce fait avec de la crème de coco avec du riz basmati.

**NOODLES VEG - 9 PORC - 11**

**Rice noodles cooked with Nepalese spices, vegetables and soy sauce.**

Nouilles de riz cuites avec des épices népalaises, des légumes et de la sauce soja.

**NIMKIN CHAAT - 8**

**Crispy savoury snack served with a curry of potatoes and chickpeas.**

**Garnished with yogurt, onion and coriander.**

Entrée salée croquante servie avec un curry de pommes de terre et de pois chiches.

Décoré avec du yaourt, de l'oignon et de la coriandre.

**BARA VEG - 7 HUEVO - 8 CARN - 9**

**Green lentil pancake with ginger.**

Crêpe de lentilles vertes au gingembre.

catbarndi

**OLIVES** 4,50  
OLIVAS

**PATATES BRAVES DE LA CASA** 5,50  
PATATAS BRAVES DE LA CASA

**CROQUETES D'IBERIC (4 uds)** 6  
CROQUETAS DE JAMON IBÉRICO (4 uds)

**CROQUETES DE BOLETS (4 uds)** 7,50  
CROQUETAS DE SETAS (4 uds)

**CALAMARS A LA ROMANA** 7,50  
CALAMARES A LA ROMANA

**NUGGETS DE POLLASTRE** 6,50  
NUGGETS DE POLLO

**FORMATGA PROVOLONE AL FORN +  
PA TORRAT** 7  
QUESO PROVOLONE AL HORNO +  
PAN TOSTADO

**FORMATGA PROVOLONE AL FORN +  
SOBRASSADA DE MENORCA + MEL +  
PA TORRAT** 7,50  
QUESO PROVOLONE AL HORNO +  
SOBRASSADA DE MENORCA + MIEL +  
PAN TOSTADO

**AMANIDA AMB FORMATGE DE CABRA +  
BALSAMIC DE RATAFIA** 8,50  
ENSALADA CON QUESO DE CABRA +  
BALSÁMICO DE RATAFIA

**OLIVES** 4,50  
OLIVES

**Fried potatoes (bravas)** 5,50  
POMMES DE TERRE BRAVES

**IBERIAN CROQUETTES (4 pcs)** 6  
CROQUETES IBÉRIQUES (4 u)

**MUSHROOM CROQUETTES (4 pcs)** 7,50  
CROQUETTES AUX CHAMPIGNONS (4 u)

**ROMAN-STYLE SQUIDS** 7,50  
CALAMARS À LA ROMAINE

**CHICKEN NUGGETS** 6,50  
NUGGETS DE POULET

**BAKED PROVOLONE CHEESE +  
TOAST** 7  
FROMAGE PROVOLONE AU FOUR +  
PAIN GRILLÉ

**BAKED PROVOLONE CHEESE +  
SOBRASSADA OF MENORCA + HONEY  
+ TOAST** 7,50  
FROMAGE PROVOLONE AU FOUR +  
SOBRASSADA DE MINORQUE + MIEL +  
Pain grillé

**SALAD WITH GOAT CHEESE +  
RATAFIA BALSAMIC** 8,50  
SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE +  
RATAFIA BALSAMIQUE

catmandu