

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida amb formatge de cabra caramel·litzat, poma àcida i vinagreta de fruits secs
Ensalada con queso de cabra caramelizado, manzana ácida y vinagreta de frutos secos

Crema de carbassa amb daus de foie i oli d'ametlles
Crema de calabaza con dados de foie y aceite de almendras

Gambetes a la sal gruixuda amb oli d'oliva extra verge
Gambitas a la sal gorda con aceite de oliva virgen extra

PRINCIPALS PRINCIPALES

Rrossejat de fideus amb gambes, calamar de potera, carn de musclo i allioli de tinta
Rossejat de fideos con gambas, calamar de potera, mejillones y alioli de tinta

Suprema de corball amb el seu suquet, patates i un toc d'anís
Suprema de corvina con su suquet, patatas y un toque de anís

Entrama de vedella a la brasa amb puré de pastanaga, mel de cúrcuma i ruca
Entraña de ternera a la brasa con puré de zanahoria, miel de cúrcuma y rúcula

Filet de vaca rossa amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl. 6€)
Solomillo de vaca rubia con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 6€)

POSTRES POSTRES

Mosaic de fruites de temporada amb sorbet de mandarina
Mosaico de frutas de temporada con sorbete de mandarina

Vaset de ganache de xocolata blanca amb mango i galeta esmicolada
Vasito de ganache de chocolate blanco con mango y galleta desmigada

Pastís sacher amb sorbet de gerd
Pastel sacher con sorbete de frambuesa

A escollir un entrant, plat principal i postre. Beguda no inclosa.
A escoger un entrante, plato principal y postre. Bebida no incluida.

30.50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



STARTERS

ENTRÉES

Salad with caramelised goat's cheese, sour apple and dried fruit vinaigrette

Salade de fromage de chèvre caramélisé, vinaigrette à la pomme acide et aux fruits secs

Pumpkin cream with diced foie and almond oil

Crème de potiron aux dés de foie et à l'huile d'amande

Prawns in coarse salt with extra virgin olive oil

Crevettes au gros sel et à l'huile d'olive extra vierge

MAIN COURSES

PRINCIPALS

Rossejat of noodles with prawns, squid, mussels and ink aioli

Rossejat de nouilles aux crevettes, calamars, moules et aioli à l'encre.

Sea bass supreme with its suquet, potatoes and a touch of aniseed.

Suprême de bar avec son suquet, ses pommes de terre et une touche d'anis.

Grilled veal entrecôte with carrot purée, turmeric honey and rocket

Entrecôte de veau grillée avec purée de carottes, miel de curcuma et roquette.

"Blonde" cow sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 6€)

Steak d'aloyau de bœuf avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (suppl. 6€)

DESSERTS

DESSERTS

Seasonal fruit mosaic with mandarin sorbet

Mosaïque de fruits de saison avec sorbet à la mandarine

White chocolate ganache cup with mango and crumbled biscuits

Coupe de ganache au chocolat blanc avec mangue et biscuits émiettés

Sacher cake with raspberry sorbet

Gâteau Sacher avec sorbet à la framboise

Choose a starter, main course and dessert. Drinks not included

Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert.

Boissons non comprises.

30.50€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

MENU

