

ENTRANTS (a escollir) *ENTRANTES (a escoger)*

Amanida amb seitons marinats, taronja, tomàquet, ceba tendra i vinagreta de cítrics

Ensalada con boquerones marinados, naranja, tomate, cebolleta y vinagreta de cítricos

Crema freda de carbassó amb crostonets de pa i quenelle de formatge fresc

Crema fría de calabacín con picatostes y quenelle de queso fresco

Parpadelle amb verdures saltejades infusionades amb salsa teriyaki i parmesà

Parpadelle con verduras salteadas infusionadas con salsa teriyaki y parmesano

PRINCIPALS (a escollir) *PRINCIPALES (a escoger)*

Llom de bacallà confitat amb cremós de fesolets trufats i guisat de ceps

Lomo de bacalao confitado con cremoso de alubias trufadas y guiso de setas

Suprema de lluç amb mini samfaina i oli de julivert

Suprema de merluza con mini samfaina y aceite de perejil

Galta de porc sense feina amb parmentier de patata i ceba cruixent

Camillera de cerdo con parmentier de patata y cebolla crujiente

Magret d'ànec amb compota de poma i reducció de Ratafia (supl. 4.5€)

Magret de pato con compota de manzana y reducción de Ratafia (supl. 4.5€)

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 (a escollir) *POSTRES(a escoger)*

Amanida de fruita amb menta i sorbet de mandarina

Ensalada de fruta con menta y sorbete de mandarina

Pastís tatin de poma amb gelat de canyella

Tarta tatin de manzana con helado de canela

Sopa de xocolata blanca amb cremós de xocolata negra i fruits vermells

Sopa de chocolate blanco con cremoso de chocolate negro y frutos rojos

39.00€

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES
ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

- Salad with marinated anchovies, orange, tomato, spring onion and citrus vinaigrette
Salade de anchois frais mariné, orange, tomate, oignon nouveau et vinaigrette aux ag mariné, orange, tomate, oignon nouveau et vinaigrette aux agrumes rums
- Cold zucchini cream with bread croutons and fresh cheese quenelle
Crème froide de potiron avec croûtons de pain et quenelle de fromage frais
- Parpadelle with sautéed vegetables infused with teriyaki sauce and parmesan
Parpadelle aux légumes sautés infusés à la sauce teriyaki et parmesan

MAIN COURSES (to choose)

PRINCIPALS (à choisir)

- Confit cod loin with truffled bean cream and mushroom stew
Cabillaud confit, crème de haricots truffés et ragoût de champignons
- Hake supreme with mini samfaina and parsley oil
Suprême de merlu avec ratatouille et huile de persil
- Boneless pork cheek with potato parmentier and crispy onion
Joue de porc sans os, parmentier de pommes de terre et oignon croustillant
- Duck magret with apple compote and Ratafia reduction (suppl. 4.5€)
Magret de canard avec compote de pommes et réduction de Ratafia (suppl. €4.5)
- "Galician Blonde" beef sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (supl. 6€)
Steak d'ailoyau de vache "blonde" Galicienne avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (supl. 6€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

- Fruit salad with mint and tangerine sorbet
Salade de fruits avec menthe et sorbet de mandarine
- Apple taten cakes with cinnamon ice cream
Taten aux pommes et glace à la cannelle
- White chocolate soup with dark chocolate cream and red fruits
Soupe au chocolat blanc, crème au chocolat noir et fruits rouges

39.00€

WE ADAPT OUR DISHES TO YOUR ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES
NOUS ADAPTONS NOS PLATS À VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

MENU

