

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

Amanida amb brots vegetals amb pollastre rostit, parmesà, crostons, tomàquet i maionesa suau d'anxoves

Ensalada de brotes vegetales con pollo asado, parmesano, picatostes, tomate y mayonesa suave de anchoas

Gaspatxo de tomàquet i maduixes amb sardina fumada i oli d'alfàbrega

Gazpacho de tomate y fresas con sardina ahumada y aceite de albahaca

Calamars a l'andalusa amb llima i curri

Calamares a la andaluza con lima y curri

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

Arrossejat de fideus amb sèpia, escamarlans i allioli de tinta

Paellla de fideos con sepia, cigalas y all i oli de tinta

Suprema de lluç amb cloïsses sobre un parmentier de patata i salsa verda

Suprema de merluza con almejas sobre un parmentier de patata y salsa verde

Confit d'ànec amb crema de pera conference i salsa Pedro Ximenez

Confit de pato con compota de manzana y salsa Pedro Ximenez

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)*

Cremós de fruita de la passió amb crumble de te verd i merengue

Cremoso de fruta de la pasión con crumble de té verde y merengue

Textures de xocolata

Texturas de chocolate

Pastis de formatge i mango amb sorbet de mango

Pastel de queso y mango con sorbete de mango

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)

Vegetable sprouts salad with roast chicken, parmesan, croutons, tomato and mild anchovy mayonnaise

Salade de pousses de légumes avec poulet rôti, parmesan, croûtons, tomate et mayonnaise douce aux anchois.

Tomato and strawberry gazpacho with smoked sardine and basil oil

Gaspacho de tomates et de fraises avec sardines fumées et huile de basilic

Andalusian style squid with lime and curry

Calamars à l'andalouse au citron vert et au curry

MAIN COURSES (to choose)

PRINCIPALS (à choisir)

Noodle paella with cuttlefish, crayfish and ink all i oli

Paella de nouilles avec seiche, écrevisse et encre all i oli

Hake supreme with clams over potato parmentier and green sauce

Suprême de merlu aux palourdes sur parmentier de pommes de terre et sauce verte

Duck confit with pear cream and Pedro Ximenez sauce

Confit de canard avec compote de pommes et sauce Pedro Ximenez

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'aloyau de vache "blonde" Galicienne avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (supl. 6€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Passion fruit cream with green tea crumble and meringue

Crème de fruits de la passion avec crumble au thé vert et meringue

Chocolate textures

Textures au chocolat

Cheese and mango cake with mango sorbet

Gâteau au fromage et à la mangue avec sorbet à la mangue

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

WEEKEND

