

## ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de brots vegetals amb seitons marinats, tomàquet confitat, ceba tendra, taronja i vinagreta de mel

Ensalada de brotes vegetales con boquerones marinados, tomate confitado, cebolla tierna, naranja y vinagreta de miel

Crema de pèsols amb tàrtar de gamba vermella i oli de botifarra negra

Crema de guisantes con tartar de gamba roja aceite de butifarra negra.

Pappardelle amb verdures saltejades infusionades amb salsa teriyaki i neu de parmesà

Pappardelle con verduras infusionadas con salsa teriyaki y parmesano

## PRINCIPALS PRINCIPALES

Arròs de Pals amb sèpia, salsitxes i ceps

Arroz de Pals con sepia, salchichas y boletus

Suprema de lluç al forn amb patata panadera, ceba confitada, tomàquets i refregit d'all

Suprema de merluza al horno con patatas panaderas, cebolla confitada, tomates y un sofrito de ajo

Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb cremós de pastanaga, cruixent de ceba i salsa de Pedro Ximenes

Llata de temera cocinada a baja temperatura con cremoso de zanahoria, crujiente de cebolla y salsa de Pedro Ximenez

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

Amanida de fruita amb almívar de menta i sorbet de fruita de la passió

Ensalada de fruta, almíbar de menta y sorbete de fruta de la pasión

Copa caputxino (panna cotta de moka, escuma de llet infusionada amb vainilla i toffe)

Copa capuchino (panna cotta de moka, espuma de leche insfusionada con vainilla y toffe)

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

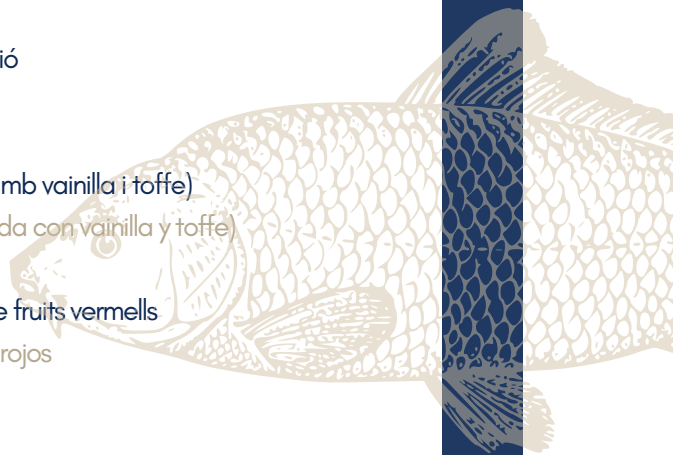
Sopa de chocolate blanco con cremoso de chocolate negro y frutos rojos

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

Vegetable sprouts salad with marinated anchovies, tomato confit, spring onion, orange and honey vinaigrette

Salade de pousses de légumes avec anchois marinés, tomates confites, oignons nouveaux, vinaigrette à l'orange et au miel

Peas cream with red prawn tartare and black sausage oil

Crème de petits pois avec tartare de crevettes rouges et huile de boudin noir

Pappardelle with sauteed vegetables in teriyaki sauce and Parmesan flakes

Parppadelle avec légumes sautés à la sauce teriyaki et flocons de parmesan

## MAIN COURSES PRINCIPALS

Pals rice with cuttlefish, sausages and mushrooms

Riz de Pals avec des seiches, saucisses et champignons

Baked hake supreme with sliced potatoes, caramelized onions, tomatoes, and sauteed garlic

Suprême de merlu au four avec des pommes de terres arladaises, oignon confit, tomates et ail sauté

Tin of beef cooked at a low temperature with creamy carrot, crispy onion and Pedro Ximenez sauce

Boîte de boeuf cuite à basse température avec carotte crémeuse, oignon croustillant et sauce au Pedro Ximenez

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

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

## DESSERTS DESSERTS

Fruit salad with mint syrup and mint and passion fruit sorbet

Salade de fruits, sirop de citron vert et menthe et sorbet aux fruits de la passion

Capuccino cup (mocha panna cotta, infused milk foam and toffee)

Verre capuccino (panna cotta au moka, mousse de lait infusé et caramel)

White chocolate soup with dark chocolate cream and red fruits stew

Soupe au xocolat blanc avec crème au chocolat noir et ragoût de fruits rouges

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

