

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 de carbassó amb crostonets de pa i quenelle de formatge fresc

Crema de calabacín con picatostes y quenelle de queso fresco

Pappardelle amb verdures saltejades infusionades amb salsa teriyaki i parmesà

Pappardelle con verduras salteadas infusionadas con salsa teriyaki y parmesano

PRINCIPALS (a escollir) PRINCIPALES (a escoger)

Calamars a la planxa amb cremós de mongetes i oli d'all tendres

Calamares a la plancha con cremoso de judías y aceite de ajo tierno

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

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€)

Entrecot amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl. 4€)

Entrecot de vaca rubia con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 4€)

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

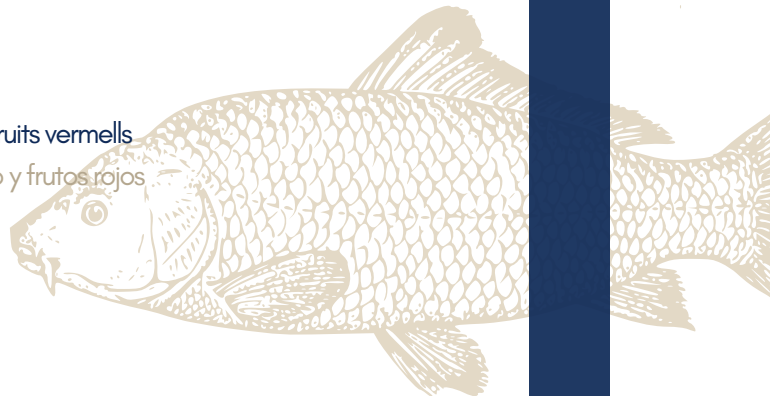
Sopa de chocolate blanco con cremoso de chocolate negro y frutos rojos

30.50€

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 agrumesrums

Zucchini cream with bread croutons and fresh cheese quenelle

Crème 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)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Grilled squid with creamy beans and spring garlic oil

Calmars grillés avec crémeux de haricots et huile d'ail tendre

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

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

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

Entrecote with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 4€)

Entrecôte avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (supl. 4€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Fruit salad with mint and tangerine sorbet

Salade de fruits avec menthe et sorbet de mandarine

Apple tatin cake with cinnamon ice cream

Tatin 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

30.50€

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

