

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

Amanida de favetes amb enciams silvestres, pinyons, pernil Ibèric i vinagreta de verdures  
Ensalada de habitas con lechugas silvestres, piñones, jamón ibérico y vinagreta de verduras

Crema fina d'espàrrecs verds amb cua de llagostins i salsa de iogurt grec  
Crema fina de espárragos verdes con cola de langostinos y salsa de yogur griego

Raviolis de verdures amb tomàquet concasse confitat, salsa pesto i encenalls de parmesà  
Raviolis de verduras con tomate concassé confitado, salsa pesto y virutas de parmesano

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

Arrossejat de fideus amb carxofa, sèpia i gambes  
Fideuá con alcachofa, sepia y gambas

Dorada a la brasa amb guisat de blat i verdures, aromatitzat amb oli de vainilla  
Dorada a la brasa con guisado de maiz y verduras, aromatizado con aceite de vainilla

Melós de vaca rossa amb cremós de pastanaga, salsa ratafia i cruixent de pasta wantom  
Meloso de vaca rubia con cremoso de zanahoria, salsa de ratafia y crujiente de pasta wantom

**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)**

Macedònia de fruites amb infusió de llima  
Macedonia de frutas con infusión de lima

Pastís brownie de xocolata blanca i nous amb cremós de xocolata negra  
Pastel brownie de chocolate blanca y nueces con cremoso de chocolate negro

Tatin de poma amb crema anglesa i gelat de vainilla  
Tatin de manzana con crema inglesa y helado de vainilla



**29.00€**

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

**STARTERS (to choose)**

**ENTRÉES (à choisir)**

Broad bean salad with wild lettuce, pine nuts, Iberian ham and vegetable vinaigrette  
Salade de fèves avec laitue sauvage, pignons de pin, jambon ibérique et vinaigrette de légumes

Green asparagus fine cream with prawn tail and Greek yoghurt sauce  
Crème fine d'asperges vertes avec queue de crevettes et sauce au yaourt grec

Vegetable ravioli with tomato concasse confit, pesto sauce and parmesan shavings  
Raviolis de légumes à la concasse de tomates confites, sauce pesto

**MAIN COURSES (to choose)**

**PRINCIPALS (à choisir)**

Fideua with artichoke, cuttlefish and prawns  
Fideuá avec artichauts, seiches et crevettes

Grilled gilt-head bream with corn and vegetable stew, flavoured with vanilla oil  
Dorade grillée au maïs et au ragoût de légumes, aromatisée à l'huile de vanille

"Blonde" cow mellow with creamy carrot soup, ratafia sauce and crispy wantom pastry  
Moelleux de vache "blonde" avec velouté de carottes, sauce ratafia et croustillant de pâtes wantom

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

**Steak d'ailoyau de bœuf avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (supl. 6€)**

**DESSERTS (to choose)**

**DESSERTS (à choisir)**

Fruit salad with lime infusion  
Salade de fruits avec infusion de citron vert

White chocolate and walnut brownie tart with dark chocolate cream  
Gâteau brownie au chocolat blanc et aux noix avec crème au chocolat noir

Apple tatin with custard and vanilla ice cream  
Tatin de pommes avec crème anglaise et glace à la vanille

**29.00€**

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

MENU

