

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

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 y aceite de morcilla negra

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

Pappardelle con verduras salteadas infusionadas con salsa teriyaki y nieve de parmesano

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

Arròs de Pals sec amb sèpia, botiffara duroc i ceps

Arroz de Pals seco con sepia, butifarra duroc y setas (ceps)

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

Suprema de merluza al horno con patata panadera, cebolla confitada, tomates y ajos fritos

Llata de vedella cuïta a baixa temperatura amb cremós de moniato, cruixent de ceba i salsa Pedro Ximenes

Lata de temera cocida a baja temperatura con cremoso de boniato, crujiente de cebolla y salsa Pedro Ximénez

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 almívar de menta i sorbet de fruita de la passió

Ensalada de frutas con almíbar de menta y sorbete de fruta de la pasión

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

Copa capuchino (pannacotta de moka, espuma de leche infusionada con vainilla y toffee)

Pastís sara amb gelat de cafe

Tarta Sara con helado de café

34.00€

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)

Baby greens salad with marinated anchovies, candied tomato, spring onion, orange and honey vinaigrette

Salade de pousses vertes, confiture de tomates au thym, fromage de brebis affiné et réduction de vinaigre de cabernet sauvignon

Pea cream soup with red prawn tartare and black pudding oil

Vichyssoise de pommes vertes avec bâtonnets de pommes vertes, fromage frais et huile de vanille

Pappardelle with sauted vegetables infused with teriyaki sauce and Parmesan

Pappardelle aux légumes sautés, infusés à la sauce teriyaki et neige de parmesan

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Dry Pals rice with cuttlefish, duroc pork sausage and porcini mushrooms

Riz sec de Pals avec seiche, saucisse de porc duroc et cèpes

Baked hake supreme with sliced potatoes, confit onion, tomatoes and garlic sauté

Suprême de merlu au four avec pommes de terre boulangères, oignon confit, tomates et ail sauté

Slow-cooked beef chuck with creamy sweet potato, crispy onion and Pedro Ximénez sauce

Paleron de bœuf cuit à basse température avec purée de patate douce, oignon croustillant et sauce Pedro Ximénez

"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 sautés (supl. 6€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Fruit salad with mint syrup and passion fruit sorbet

Salade de fruits avec sirop de menthe et sorbet au fruit de la passion

Cappuccino cup (mocha pannacotta, vanilla-infused milk foam and toffee)

Coupe cappuccino (panna cotta moka, mousse de lait infusée à la vanille et toffee)

Sara cake with coffee ice cream

Gâteau Sara avec glace au café

34.00€

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

