

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

Amanida amb formatge de cabra caramel·litzat, poma àcida i vinagreta de fruits secs  
Ensalada con queso de cabra caramelizado, manzana ácida y vinagreta de frutos secos

Crema de carbassa amb daus de foie i oli d'ametlles  
Crema de calabaza con dados de foie y aceite de almendras

Gambes saltejades amb sal i pebre  
Gambas salteadas con sal y pimienta

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

Arrossejat de fideus amb escamarlans, calamar de potera, carn de musclo i allioli  
Fideuá seca con cigalas, calamar de potera, carne de mejillón y alioli

Suprema de corball amb el seu suquet, patates i un toc d'anís  
Suprema de corvina con su jugo, patatas y un toque de anís

Entrama de vedella a la brasa amb puré de pastanaga, mel de cúrcuma i ruca  
Entraña de ternera a la brasa con puré de zanahoria, miel de cúrcuma y rúcula

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)*

Mosaic de fruites de temporada amb sorbet de mandarina  
Mosaico de frutas de temporada con sorbete de mandarina

Vaset de ganache de xocolata blanca amb mango i galeta esmicolada  
Vasito de ganache de chocolate blanco con mango y galleta desmenuzada

Pastís sacher amb sorbet de gerdas  
Tarta Sacher con sorbete de frambuesa

**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)**

Salad with caramelized goat cheese, green apple and nut vinaigrette

Salade avec fromage de chèvre caramélisé, pomme verte et vinaigrette aux fruits secs

Pumpkin cream with diced foie gras and almond oil

Velouté de potiron avec dés de foie gras et huile d'amande

Sautéed prawns with salt and pepper

Crevettes sautées au sel et au poivre

**MAIN COURSES (to choose)**

**PLATS PRINCIPAUX (à choisir)**

Dry noodle "fideuà" with langoustines, line-caught squid, mussel meat and aioli

Fideuà sèche avec langoustines, calamar de ligne, chair de moule et aioli

Sea bass supreme with its jus, potatoes and a hint of anise

Suprême de corb avec son jus, pommes de terre et une touche d'anis

Grilled beef skirt steak with carrot purée, turmeric honey and arugula

Onglet de bœuf grillé avec purée de carottes, miel au curcuma et roquette

"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)**

Seasonal fruit mosaic with mandarin sorbet

Mosaïque de fruits de saison avec sorbet à la mandarine

White chocolate ganache cup with mango and crumbled biscuit

Verre de ganache au chocolat blanc avec mangue et biscuit émietté

Sacher cake with raspberry sorbet

Gâteau Sacher avec sorbet à la framboise

**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

MENU

