

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

Amanida amb brots vegetals, pollastre rostit, pomesà, crostons de pa, tomàquet i maionesa suau d'anxoves

Ensalada con brotes vegetales, pollo asado, pamesano, picatostes, tomate y mayonesa suave de anchoas

Vichyssoise de porros amb pera, gorgonzola i oli de pipes

Vichyssoise de puerros con pera, gorgonzola y aceite de semillas

Navalles a la planxa amb oli de pinyons i pernil ibèric

Navajas a la plancha con aceite de piñones y jamón ibérico

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

Hamburguesa de verdures a la brasa amb crema d'albergínia, tomàquet semisec i ruca

Hamburguesa de verduras a la brasa con crema de berenjena, tomate semiseco y rúcula

Suprema de salmó a la sal gruixuda amb cítrics i herbes aromàtiques

Suprema de salmón a la sal gruesa con cítricos y hierbas aromáticas

Confit d'ànec amb xutney de ceba i salsa de fruits vermells

Confit de pato con chutney de cebolla y salsa de frutos rojos

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)*

Meló macerat amb cítrics i sorbet de mandarina

Melón macerado con cítricos y sorbete de mandarina

El nostre gotet de tiramisú

Nuestro vasito de tiramisú

Pastís de oreo amb gelat de xocolata blanca

Tarta de Oreo con helado de chocolate blanco

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

MENU



STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

Salad with mixed greens, roasted chicken, Parmesan, croutons, tomato and mild anchovy mayonnaise

Salade de jeunes pousses avec poulet rôti, parmesan, croûtons, tomate et mayonnaise légère aux anchois

Leek vichyssoise with pear, gorgonzola and seed oil

Vichyssoise de poireaux avec poire, gorgonzola et huile de graines

Grilled razor clams with pine nut oil and Iberian ham

Couteaux à la plancha avec huile de pignons et jambon ibérique

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Grilled vegetable burger with eggplant cream, semi-dried tomato and arugula

Burger de légumes grillés avec crème d'aubergine, tomate semi-séchée et roquette

Salt-crusted salmon supreme with citrus and aromatic herbs

Suprême de saumon en croûte de sel avec agrumes et herbes aromatiques

Duck confit with onion chutney and red berry sauce

Confit de canard avec chutney d'oignon et sauce aux fruits rouges

"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)

Citrus-marinated melon with mandarin sorbet

Mel mariné aux agrumes avec sorbet à la mandarine

Our tiramisu cup

Notre verrine de tiramisu

Oreo cake with white chocolate ice cream

Gâteau Oreo avec glace au chocolat blanc

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

