

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

Amanida de ventresca de tonyina amb tomàquet cherry, ceba tendra i olivada d'olives Kalamata

Ensalada de ventresca de atún con tomate cherry, cebolla tierna y olivada de aceitunas Kalamata

Crema de pèsols amb formatge fresc i oli de pipes

Crema de guisantes con queso fresco y aceite de pipas

Canelons de peix i marisc amb salsa americana

Canelones de pescado y marisco con salsa americana

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

Suprema de salmó amb verdures en juliana i oli d'avellanes

Suprema de salmón con verduras en juliana y aceite de avellanas

Filet de lluç amb mini samfaina i oli de julivert

Filete de merluza con mini samfaina y aceite de perejil

Galta de porc Duroc amb puré de pastanaga i ceba cruixent

Carrillera de cerdo Duroc con puré de zanahoria 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 con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 4€)

POSTRES (a escollir) *POSTRES(a escoger)*

Sopa de xocolata blanca amb gelat de xocolata negra i coulis de fruits vermells

Sopa de chocolate blanco con helado de chocolate negro y coulis de frutos rojos

Pastís de gerds amb mousse de vainilla i gelat de maduixa

Pastel de frambuesa con mousse de vainilla y helado de fresa

Escuma de mango amb gelat de coco

Espuma de mango con helado de coco

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)

- Tuna belly salad with cherry tomatoes, spring onion and Kalamata olive tapenade
Salade de ventrèche de thon avec tomates cerises, oignon tendre et tapenade d'olives Kalamata
- Pea cream with fresh cheese and sunflower seed oil
Crème de petits pois avec fromage frais et huile de graines de tournesol
- Fish and seafood cannelloni with American sauce
Cannellonis de poisson et fruits de mer avec sauce américaine

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

- Salmon fillet with julienne vegetables and hazelnut oil
Suprême de saumon avec légumes en julienne et huile de noisette
- Hake fillet with mini ratatouille and parsley oil
Filet de merlu avec mini ratatouille et huile de persil
- Duroc pork cheek with carrot purée and crispy onion
Joue de porc Duroc avec purée de carottes et oignon croustillant
- "Galician Blonde" beef sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (supl. 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 (supl. 4€)
Entrecôte avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (supl. 4€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

- White chocolate soup with dark chocolate ice cream and red fruit coulis
Soupe de chocolat blanc avec glace au chocolat noir et coulis de fruits rouges
- Raspberry cake with vanilla mousse and strawberry ice cream
Gâteau à la framboise avec mousse à la vanille et glace à la fraise
- Mango mousse with coconut ice cream
Mousse de mangue avec glace à la noix de coco

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

