

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

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

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

Timbal d'escalivada amb anxoves de Cadaqués i olivada de kalamata

Timbal de escalivada con anchoas de Cadaqués y olivada de kalamata

Calamars a l'andalus amb llima i curri

Calamares a la andaluza con lima y curry

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

Arrosajat de fideus amb sèpia, escamarlans i allioli de tinta

Paella de fideos con sepia, cigalas y all i oli de tinta

Suprema de lluç amb cloïsses sobre un parmentier de patata i salsa verda

Suprema de merluza con almejas sobre un parmentier de patata y salsa verde

Confit d'ànec amb compota de poma i salsa Pedro Ximenez

Confit de pato con compota de manzana y salsa Pedro Ximenez

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)*

Cremós de fruita de la passió amb crumble de te verd i merengue

Cremoso de fruta de la pasión con crumble de té verde y merengue

Textures de xocolata

Texturas de chocolate

Pastis de formatge i mango amb sorbet de mango

Pastel de queso y mango con sorbete de mango

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)

Vegetable sprouts salad with roast chicken, parmesan, croutons, tomato and mild anchovy mayonnaise

Salade de pousses de légumes avec du poulet rôti, du parmesan, des croûtons, de la tomate et de la mayonnaise douce aux anchois

Roasted vegetable timbale with anchovies from Cadaqués and Kalamata olive tapenade

Timbale de légumes rôtis avec anchois de Cadaqués et tapenade d'olives Kalamata

Andalusian-style fried squid with lime and curry

Calmars à l'andalouse avec citron vert et curry

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Noodle paella with cuttlefish, crayfish and ink aioli

Paella de nouilles avec seiche, écrevisse et encre aioli

Hake supreme with clams over potato parmentier and green sauce

Suprême de merlu aux palourdes sur parmentier de pommes de terre et sauce verte

Duck confit with apple compote and Pedro Ximenez sauce

Confit de canard avec de la compote au pomme et sauce Pedro Ximenez

"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 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)

Passion fruit cream with green tea crumble and meringue

Crème de fruit de la passion avec du crumble au thé vert et du meringue

Chocolate textures

Textures au chocolat

Cheese and mango cake with mango sorbet

Gâteau au fromage et à la mangue avec du sorbet à la mangue

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

