

ENTRANTS (a escollir)

ENTRANTES (a escoger)

Amanida de brots verds, confitura de tomàquet a la farigola, formatge d'ovella curat i reducció de vinagre cabernet sauvignon

Ensalada de brotes verdes, confitura de tomate al tomillo, queso de oveja curado y reducción de vinagre cabernet sauvignon

Vichyssoise de poma verda amb els seus bastonets, formatge fresc i oli de vainilla

Vichyssoise de manzana verde con sus bastoncitos, queso fresco y aceite de vainilla

Navalles a la planxa amb tomàquet concassé

Navajas a la plancha con tomate concassé

PRINCIPALS (a escollir)

PRINCIPALES (a escoger)

Suprema de corball a l'espàtlla amb espàrrecs verds saltejats i salsa de romesco

Suprema de corvina a la espalda con espárragos verdes salteados y salsa de romesco

Tataki de tonyina al seu punt amb oli de verdures i cremós d'alvocat

Tataki de atún en su punto con aceite de verduras y cremoso de aguacate

Terrina de xai sobre un llit de cous-cous i verdures amb el suc de la seva cocció

Terrina de cordero sobre una cama de cuscús y verduras con el zumo de su propia cocción

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)

Macedònia de fruites amb infusió de menta

Macedonia de frutas con infusión de menta

Sopa de iogurt grec amb crumble i el seu gelat de iogurt amb gerds

Sopa de yogur griego con crumble y su helado de yogur con frambuesas

Pastis tiramisú fet a casa

Pastel tiramisú hecho en casa

39.00€

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)

Green sprouts salad, tomato jam with thyme, cured sheep cheese and cabernet sauvignon vinegar reduction

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

Vichyssoise of green apples with its little sticks, fresh cheese and vanilla oil

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

Grilled razor clams with tomato concassé

Palourdes grillées avec concassé de tomates

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Sea bream supreme fillet with sautéed asparagus and romesco sauce

Suprême de daurade grillé avec des asperges sautées et de la sauce romesco

Tuna tataki with vegetable oil and creamy avocado sauce

Tataki de thon à l'huile de légumes et sauce crémeuse à l'avocat

Lamb terrine on a bed of cous-cous and vegetables with its own cooking juice

Terrine d'agneau sur un lit de couscous et des légumes avec son propre jus de cuisson

"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€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Fruit salad with mint infusion

Salade de fruits avec de l'infusion de menthe

Greek yogurt soup with crumble and raspberry yogurt ice cream

Soupe au yaourt grec avec du crumble et une glace de yaourt de framboises

Homemade tiramisu cake

Gâteau tiramisu maison

39.00€

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

