

ENTRANTS (a escollir) ENTRANTES (a escoger)

Amanida de brots vegetals amb tomàquet, llagostins i vinagreta de nous

Ensalada de brotes vegetales con tomate, langostinos y vinagreta de nueces

Coca de recapte amb verdures escalivada, anxoves de Cadaqués i oli d'avellanes

Coca de "recapte" con verduras, escalivada, anchoas de Cadaqués y aceite de avellanas

Vichyssoise de porros amb pera, gorgonzola i oli de pipes

Vichyssoise de puerros con pera, gorgonzola y aceite de pipas

PRINCIPALS (a escollir) PRINCIPALES (a escoger)

Filet de rap amb cremós de pèsols i espàrrecs verds

Filete de rape con cremoso de guisantes y espárragos verdes

Filet de llobarro amb parmentier de patata trufada i oli de fruits secs

Filete de lubina con parmentier de patata trufada y aceite de frutos secos

Secret de porc a la brasa amb salsa teriyaki, sèsam i espàrrecs verds

Secreto de cerdo a la brasa con salsa teriyaki, sésamo y esparragos verdes

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)

Amanida de fruites de temporada amb sorbet de llimona

Ensalada de frutas de temporada con sorbete de limón

Flam de cafè emulsionat amb el seu gelat i crumble de xocolata

Flan de café emulsionado con su helado y crumble de chocolate

Pastís mousse de tres xocolates amb gelat de xocolata blanca

Pastel mousse de tres chocolates con helado de chocolate blanco

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)

Vegetable sprouts salad with tomato, prawns and walnut vinaigrette
Salade de pousses de légumes avec tomates, crevettes et vinaigrette aux noix

"Coca de recapte" with roasted vegetables, Cadaqués anchovies and hazelnut oil
"Coca de recapte" aux légumes rôtis, anchois de Cadaqués et huile de noisette

Leek vichyssoise with pear, gorgonzola and sunflower seed oil
Vichyssoise avec poire, gorgonzola et huile de graines de tournesol

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Monkfish filet with creamy chickpeas and green asparagus
Filet de lotte avec de la crème de petits pois et des asperges vertes

Sea bass fillet with truffled potato parmentier and nut oil
Filet de bar avec parmentier de pommes de terre truffées et huile de noix

Grilled pork loin with teriyaki sauce, sesame and green asparagus
Tranche de porc grillé avec sauce teriyaki, graines de sésame et asperges vertes

"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 sautés (supl. 6€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Seasonal fruit salad with lemon sorbet
Salade de fruits de saison avec sorbet au citron

Emulsified coffee custard with ice cream and chocolate crumble
Crème caramel émulsionnée au café avec glace et crumble au émulsionn

Three chocolate mousse cake with white chocolate ice cream
Gâteau mousse aux trois chocolats avec glace au chocolat blanc

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

