

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

Amanida d'enciams amb favetes, pinyons i vinagreta de verdures i permil ibèric

Ensalada de lechugas con habitas, piñones y vinagreta de verduras y jamón ibérico

Crema fina d'espàrrecs verds amb cua de llagostins i salsa de iogurt grec

Crema fina de espárragos verdes con cola de langostinos y salsa de yogur griego

Gambetes a la sal gruixuda i oli d'oliva extra verge

Camarones a la sal gruesa y aceite de oliva extra virgen

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

Llom de Bacallà confitat sobre blat guisat amb ceps i crema d'idiazabal

Lomo de Bacalao confitado sobre trigo guisado con cepas y crema de idiazabal

Filet de Dorada amb xutney de verdures i aromatitzat amb oli de vainilla

Filete de Dorada con xutney de verduras y aromatizado con aceite de vainilla

Rodo de pollastre farcit de prunes i pinyons amb les verdures i suc de la seva cocció

Redondo de pollo relleno de ciruelas y piñones con las verduras y zumo de su 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€)

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)*

Carpaccio de pinya amb sorbet de mandarina i almívar de menta

Carpaccio de piña con sorbete de mandarina y almíbar de menta

Sopa de xocolata blanca i iogurt, maduixes i pols de festucs

Sopa de chocolate blanco y yogur, fresas y polvo de pistachos

Pastis cremós de gerds amb mousse de vainilla

Pastel cremoso de frambuesas con mousse de vainilla

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)

Lettuce salad with livers, pine nuts and vegetable vinaigrette and Iberian ham
Salade de laitues avec habitas, pignons et vinaigrette aux légumes et jambon ibérique

Fine green asparagus cream with shrimp tail and Greek yogurt sauce
Fine crème d'asperges vertes à la queue de crevette et sauce au yaourt grec

Shrimp with coarse salt and extra virgin olive oil
Crevettes salées et huile d'olive extra vierge

MAIN COURSES (to choose)

PRINCIPALS (à choisir)

Cod loin candied on stewed wheat with strains and idiazabal cream
Filet de morue confit sur blé cuit avec des souches et de la crème d'idiazabal

Gilthead fillet with vegetable xutney and flavored with vanilla oil
Filet de Daurade aux légumes xutney et aromatisé à l'huile de vanille

Chicken round stuffed with plums and pine nuts with vegetables and juice from cooking
Arête de poulet farcie de prunes et de pignons avec les légumes et le jus de sa cuisson

"Galician Blonde" beef sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 6€)
Steak d'aloyau de vache "blonde" Galicienne avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (suppl. 6€)

Entrecote with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 4€)
Entrecôte avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (suppl. 4€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Pineapple carpaccio with tangerine sorbet and mint syrup
Carpaccio ananas avec sorbet à la mandarine et sirop de menthe

White chocolate and yogurt soup, strawberries and pistachio powder
Soupe au chocolat blanc et yaourt, fraises et poudre de pistaches

Creamy raspberry muffins with vanilla mousse
Pétris crémeux aux framboises avec mousse à la vanille

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

