

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

Amanida amb seitons marinats, taronja, tomàquet, ceba tendra i vinagreta de cítrics
Ensalada con boquerones marinados, naranja, tomate, cebolla tierna y vinagreta de cítricos

Crema freda de carbassó amb crostonets de pa i quenelle de formatge fresc
Crema fría de calabacín con picatostes y quenelle de queso fresco

Pappardelle amb verdures saltades infusionades amb salsa teriyaki i parmesà
Pappardelle con verduras salteadas infusionadas con salsa teriyaki y parmesano

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

Llom de bacallà confitat amb cremós de fesolets trufats i guisat de ceps
Lomo de bacalao confitado con cremoso de judías blancas trufadas y guiso de ceps

Calamar de potera a la planxa amb verdures rostides i oli d'all i julivert
Calamar de potera a la plancha con verduras asadas y aceite de ajo y perejil

Galta de porc sense feina amb parmentier de patata i ceba cruixent
Carrillera de cerdo deshuesada con parmentier de patata 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 de vaca rossa amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl. 3€)
Entrecot de vaca rubia patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 3€)

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

Amanida de fruita amb almívar de menta i sorbet de mandarina
Ensalada de frutas con almíbar de menta y sorbete de mandarina

Pastís tatin de poma amb gelat de vainilla i canyella
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla y canela

Sopa de xocolata blanca amb cremós de xocolata negra i fruits vermells
Sopa de chocolate blanco con cremoso de chocolate negro y frutos rojos

41€

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)

- Salad with marinated anchovies, orange, tomato, spring onion and citrus vinaigrette
 Salade d'anchois marinés, orange, tomate, oignon nouveau et vinaigrette aux agrumes
- Chilled zucchini cream soup with croutons and a quenelle of fresh cheese
 Velouté froid de courgette avec croûtons et quenelle de fromage frais
- Pappardelle with sautéed vegetables infused with teriyaki sauce and Parmesan cheese
 Pappardelle aux légumes sautés infusés à la sauce teriyaki et parmesan

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

- Confit cod loin with creamy truffled white beans and porcini mushroom stew
 Longe de morue confite avec crémeux de haricots blancs truffés et ragoût de cèpes
- Grilled squid with roasted vegetables and garlic-parsley oil
 Calamar grillé, accompagné de légumes rôtis et d'huile à l'ail et au persil
- Boneless pork cheek with potato parmentier and crispy onion
 Joue de porc désossée avec parmentier de pommes de terre et oignon croustillant
- "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€)
- "Galician Blonde" beef Entrecote with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (supl. 3€)
 Entrecôte de vache "blonde Galicienne" avec pommes de terre au four et légumes de saison sautées (supl. 3.-€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

- Fresh fruit salad with mint syrup and mandarin sorbet
 Salade de fruits au sirop de menthe et sorbet à la mandarine
- Apple tarte tatin with vanilla and cinnamon ice cream
 Tarte tatin aux pommes avec glace à la vanille et à la cannelle
- White chocolate soup with dark chocolate crémeux and red berries
 Soupe de chocolat blanc avec crémeux au chocolat noir et fruits rouges

41€

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

MENU

