

ENTRANTS (a escollir) ENTRANTES (a escoger)

Amanida d'enciams variats amb mozzarella, tomàquet semisecs i oli de festucs
Ensalada de lechugas variadas con mozzarella, tomates semi secos y aceite de pistachos

Crema de pèsols amb tàrtar de gambes al safrà
Crema de guisantes con tartar de gambas al azafrán

Caneló de verdures amb crema suau de tomàquet, nata, orenga i parmesà
Canelón de verduras con crema suave de tomate, nata, orégano y parmesano

PRINCIPALS (a escollir) PRINCIPALES (a escoger)

Llobarro a la brasa amb blat saltejat i verduretes aromatitzat amb oli de vainilla
Lubina a la brasa con maiz salteado y verduritas aromatizadas con aceite de vainilla

Calamar de potera, puré de patata i sobrassada i oli d'all tendres
Calamar de potera, puré de patata y sobrasada y aceite de ajos tiernos

Melós de vedella amb ratafia, cebetes caramel·litzades i puré de pastanaga
Meloso de ternera con ratafia, cabollitas caramelizadas y puré de zanahoria

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€)
Entecot con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 4€)

POSTRES (a escollir) POSTRES (a escoger)

Meló macerats amb cítrics acompanyat de sorbet de mandarina
macerado con cítricos acompañado de sorbete de mandarina

Melón

Escuma de crema catalana amb gelat de galeta i crumble
Espuma de crema catalana con helado de galleta y crumble

Pastís d'Oreo amb sorbet de gerds
Pastel de Oreo con sorbete de frambuesa



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)

Mixed lettuce salad with mozzarella cheese, semi-dried tomatoes and pistachio oil
Salade de laitue mixte avec mozzarella, tomates semi-séchées et huile de pistache

Pea cream with saffron shrimp tartare
Crème de petits pois avec tartare de crevettes au safran

Vegetable cannelloni with soft tomato cream, cream, oregano and parmesan cheese
Cannelloni de légumes à la crème de tomate douce, crème, origan et parmesan

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Grilled sea bass with sautéed corn and vegetables flavoured with vanilla oil
Bar grillé avec maïs et légumes sautés à l'huile de vanille

Squid, mashed potato and sobrassada and garlic oil
Calamars avec purée de pommes de terre et sobrasada à l'huile d'ail

Mellow veal with ratafia, caramelised cabbage and carrot purée
Tendre veau au ratafia, chèvre caramélisé et purée de carottes

"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)

Melon macerated with citrus fruit accompanied with mandarin sorbet
Melon macéré aux agrumes accompagné d'un sorbet à la mandarine

Catalan crème fraîche with biscuit ice cream and crumble
Crème fraîche catalane avec de la glace au biscuit et du crumble

Oreo cake with raspberry sorbet
Gâteau Oreo accompagné d'un sorbet à la framboise

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

