

ENTRANTS (a escollir) ENTRANTES (a escoger)

Amanida de brots verds amb confitura de tomàquet a la farigola, formatge d'ovella curat i reducció de vinagre de Cabernet Sauvignon

Ensalada de brotes verdes con confitura de tomate al tomillo, queso de oveja curado y reducción de vinagre de 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 al hombro con espárragos verdes salteados y salsa 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 couscous i verdures amb el suc de la seva cocció

Terrina de cordero sobre un lecho de cuscús y verduras con su propio jugo de 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 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)

Macedònia de fruites amb infusió de menta

Macedonia de frutas con infusión de menta

Sopa de iogurt grec amb crumble i gelat de pistatxo

Sopa de yogur griego con crumble y helado de pistacho

Pastís tiramisú en gotet fet a casa

Tiramisú casero en vasito

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

MENU



STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

Green sprout salad with thyme tomato jam, aged sheep's cheese and Cabernet Sauvignon vinegar reduction

Salade de jeunes pousses vertes avec confiture de tomate au thym, fromage de brebis affiné et réduction de vinaigre de Cabernet Sauvignon

Green apple vichyssoise with its sticks, fresh cheese and vanilla oil

Vichyssoise de pomme verte avec ses bâtonnets, fromage frais et huile de vanille

Grilled razor clams with concassé tomato

Couteaux grillés avec tomate concassée

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Meagre supreme on the shoulder cut with sautéed green asparagus and romesco sauce

Suprême de maigre sur l'épaule avec asperges vertes sautées et sauce romesco

Tuna tataki cooked to perfection with vegetable oil and creamy avocado

Tataki de thon juste saisi avec huile de légumes et crème d'avocat

Lamb terrine on a bed of couscous and vegetables with its cooking jus

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

"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€)

"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 sautés (supl. 3.-€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Fruit salad with mint infusion

Salade de fruits avec infusion de menthe

Greek yogurt soup with crumble and pistachio ice cream

Soupe de yaourt grec avec crumble et glace à la pistache

Homemade tiramisu in a glass

Tiramisu maison en verrine



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