

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

Amanida d'enciams amb favetes, pinyons i vinagreta de verdures i pemil 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
Gambitas a la sal gruesa y aceite de oliva virgen extra

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 ceps y crema de Idiazabal

Filet de dorada amb chutney de verdures i aromatitzat amb oli de vainilla
Filete de dorada con chutney de verduras y aromatizado con aceite de vainilla

Rodó de pollastre farcit de prunes i pinyons amb verdures i el suc de la seva cocció
Rulo de pollo relleno de ciruelas y piñones con verduras y 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)*

Carpaccio de pinya amb sorbet de mandarina i almívar de menta
Carpaccio de piña con sorbete de mandarina y almibar de menta

Sopa de xocolata blanca i iogurt amb maduixes i gelat de coco
Sopa de chocolate blanco y yogur con fresas y helado de coco

Pastís cremós de gerds amb mousse de vainilla
Tarta cremosa de frambuesa con mousse de vainilla

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)

Lettuce salad with broad beans, pine nuts and vegetable vinaigrette with Iberian ham
 Salade de laitues avec fèves, pignons de pin et vinaigrette de légumes au jambon ibérique

Fine green asparagus cream with prawn tails and Greek yogurt sauce
 Crème fine d'asperges vertes avec queues de langoustines et sauce au yaourt grec

Prawns in coarse salt with extra virgin olive oil
 Crevettes à la fleur de sel et huile d'olive extra vierge

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Confit cod loin on stewed wheat with porcini mushrooms and Idiazabal cream
 Longe de morue confite sur blé mijoté aux cèpes et crème d'Idiazabal

Sea bream fillet with vegetable chutney and vanilla-flavoured oil
 Filet de dorade avec chutney de légumes et huile parfumée à la vanille

Rolled chicken stuffed with prunes and pine nuts with vegetables and its cooking jus
 Roulé de poulet farci aux pruneaux et pignons de pin avec légumes et 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 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)

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

White chocolate and yogurt soup with strawberries and coconut ice cream
 Soupe de chocolat blanc et yaourt avec fraises et glace à la noix de coco

Creamy raspberry cake with vanilla mousse
 Gâteau crémeux à la framboise avec mousse à la vanille

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

