

**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€)

**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

**37.50€**

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 sautés (supl. 6€)

**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

**37.50€**

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

