

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

Amanida de brots vegetals amb tomàquet, llagostins i vinagreta de nous
Ensalada de brotes vegetales con tomate, langostinos y vinagreta de nueces

Coca de recapte amb verdures escalivades, anxoves de Cadaqués i oli d'avellanes
Coca de recapte con verduras escalivadas, anchoas de Cadaqués y aceite de avellanas

Vichyssoise de porros amb pera, gorgonzola i oli de pipes
Vichyssoise de puerros con pera, gorgonzola y aceite de pipas

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

Filet de rap amb cremós de pèsols i saltat d'espàrrecs verds
Filete de rape con cremoso de guisantes y salteado de espárragos verdes

Filet de llobarro amb parmentier de patata trufada i oli de fruits secs
Filete de lubina con parmentier de patata trufada y aceite de frutos secos

Secret de porc a la brasa amb poma rostida, salsa teriyaki, sèsam i ruca
Secreto de cerdo a la brasa con manzana asada, salsa teriyaki, sésamo y rúcula

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 fruites de temporada amb sorbet de llimona
Ensalada de frutas de temporada con sorbete de limón

Flam de cafè amb nata i crumble de xocolata
Flan de café con nata y crumble de chocolate

Pastís Sant Marco amb gelat de caramel salat
Tarta San Marco con helado de caramelo salado

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 sprout salad with tomato, prawns and walnut vinaigrette

Salade de jeunes pousses avec tomate, crevettes et vinaigrette aux noix

Coca de recapte with roasted vegetables, anchovies from Cadaqués and hazelnut oil

Coca de recapte aux légumes grillés, anchois de Cadaqués et huile de noisette

Leek vichyssoise with pear, gorgonzola and seed oil

Vichyssoise de poireaux avec poire, gorgonzola et huile de graines

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Monkfish fillet with creamy peas and sautéed green asparagus

Filet de lotte avec crémeux de petits pois et asperges vertes sautées

Sea bass fillet with truffled potato parmentier and nut oil

Filet de loup de mer avec parmentier de pommes de terre truffées et huile de fruits secs

Grilled pork secreto with roasted apple, teriyaki sauce, sesame and arugula

Secret de porc grillé avec pomme rôtie, sauce teriyaki, sésame et roquette

"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)

Seasonal fruit salad with lemon sorbet

Salade de fruits de saison avec sorbet au citron

Coffee flan with cream and chocolate crumble

Flan au café avec crème et crumble au chocolat

San Marco cake with salted caramel ice cream

Gâteau San Marco avec glace au caramel salé

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

