

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

Amanida de brots vegetals amb pollastre rostit, formatge gorgonzola i salsa de pesto

Ensalada de brotes vegetales con pollo asado, queso gorgonzola y salsa pesto

Sopa freda de meló amb poma Granny Smith, encenalls de pernil ibèric i menta

Sopa fría de melón con manzana Granny Smith, virutas de jamón ibérico y menta

Verdures saltades al wok amb infusió de formatge de cabra i salsa romesco

Verduras salteadas al wok con infusión de queso de cabra y salsa romesco

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

Filet de lluç amb guisat de blat i gambes i salsa americana

Filete de merluza con guiso de trigo y gambas y salsa americana

Entrama de vedella a la brasa amb patata al forn i salsa agredolça

Entraña de ternera a la brasa con patata al horno y salsa agri dulce

Magret d'ànec laminat amb pera rostida, salsa de vi negre de l'Empordà i ruca

Magret de pato laminado con pera asada, salsa de vino tinto del Empordà 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)*

Copa caputxino (pannacotta de moka, escuma de llet infusió amb vainilla i toffee)

Copa capuchino (pannacotta de moka, espuma de leche infusió amb vainilla i toffee)

Crumble amb textures de poma

Crumble con texturas de manzana

Pastís Sacher amb mermelada de figues i sorbet de gerd

Tarta Sacher con mermelada de higos y sorbete de frambuesa

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

MENU



STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

Mixed sprout salad with roasted chicken, Gorgonzola cheese and pesto sauce
Salade de jeunes pousses avec poulet rôti, fromage gorgonzola et sauce pesto

Chilled melon soup with Granny Smith apple, Iberian ham shavings and mint
Soupe froide de melon avec pomme Granny Smith, copeaux de jambon ibérique et menthe

Wok-fried vegetables with goat cheese infusion and romesco sauce
Légumes sautés au wok avec infusion de fromage de chèvre et sauce romesco

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Hake fillet with wheat and prawn stew and American sauce
Filet de merlu accompagné d'un ragoût de blé et crevettes, sauce américaine

Grilled beef skirt steak with baked potato and sweet-and-sour sauce
Hampe de bœuf grillée avec pomme de terre au four et sauce aigre-douce

Sliced duck magret with roasted pear, Empordà red wine sauce and arugula
Magret de canard tranché avec poire rôtie, sauce au vin rouge de l'Empordà et roquette

"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 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)

Cappuccino cup (mocha panna cotta, vanilla-infused milk foam and toffee)
Coupe cappuccino (panna cotta au moka, mousse de lait infusée à la vanille et toffee)

Apple crumble with assorted apple textures
Crumble aux différentes textures de pomme

Sacher cake with fig jam and raspberry sorbet
Gâteau Sacher à la confiture de figues et sorbet à la framboise

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

WEEKEND

