

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

Amanida d'enciams variats amb mozzarella, tomàquets semisecs i oli de festucs
Ensalada de lechugas variadas con mozzarella, tomates semisecos y aceite de pistachos

Crema freda de pèsols amb tàrtar de gambes al safrà
Crema fría de guisantes con tartar de gambas al azafrán

Caneló de verdures amb crema suau de tomàquet, nata, orenga i parmesà
Canelón de verduras con crema suave de tomate, nata, orégano y parmesano

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

Llobarro a la brasa amb blat i verdures aromatzats amb oli de vainilla
Lubina a la brasa con trigo y verduritas aromatizados con aceite de vainilla

Calamar de potera amb puré de patata i sobrassada i oli d'alls tendres
Calamar de potera con puré de patata y sobrasada y aceite de ajos tiernos

Melós de vedella amb ratafia, cebetes caramelitzades i puré de pastanaga
Meloso de ternera con ratafia, cebollitas caramelizadas y puré de zanahoria

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)*

Meló macerat amb cítrics acompanyat de sorbet de mandarina
Melón macerado con cítricos acompañado de sorbete de mandarina

Escuma de crema catalana amb gelat de galeta i crumble
Espuma de crema catalana con helado de galleta y crumble

Pastís d'Oreo amb sorbet de gerdas
Tarta de Oreo con 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



STARTERS (to choose) *ENTRÉES (à choisir)*

Mixed lettuce salad with mozzarella, semi-dried tomatoes and pistachio oil
Salade de laitues variées avec mozzarella, tomates semi-séchées et huile de pistache

Chilled pea cream with saffron prawn tartare
Crème froide de petits pois avec tartare de crevettes au safran

Vegetable cannelloni with smooth tomato, cream, oregano and Parmesan sauce
Cannelloni de légumes avec crème légère à la tomate, à la crème, à l'origan et au parmesan

MAIN COURSES (to choose) *PLATS PRINCIPAUX (à choisir)*

Grilled sea bass with wheat and vegetables flavored with vanilla oil
Bar grillé accompagné de blé et de petits légumes parfumés à l'huile de vanille

Line-caught squid with potato and sobrasada purée and spring garlic oil
Calmar de ligne avec purée de pommes de terre et sobrasada, huile d'ail nouveau

Slow-cooked beef with ratafia, caramelized pearl onions and carrot purée
Bœuf fondant à la ratafia, petits oignons caramélisés et purée de carottes

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€)

"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)*

Citrus-marinated melon served with mandarin sorbet
Melon mariné aux agrumes accompagné d'un sorbet à la mandarine

Catalan cream foam with biscuit ice cream and crumble
Écume de crème catalane avec glace au biscuit et crumble

Oreo cake with raspberry sorbet
Gâteau Oreo accompagné d'un sorbet à la framboise

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

