

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

Ensalada de brotes vegetales con boquerones marinados, tomate confitado, cebolleta, naranja y vinagreta de miel

Ensalada de brotes vegetales con boquerones marinados, tomate confitado, cebolleta, naranja y vinagreta de miel

Crema de pèsols amb tàrtar de gamba vermella i oli de botifarra negra

Crema de guisantes con tartar de gamba roja y aceite de morcilla

Pappardelle amb verdures saltejades infusionades amb salsa teriyaki i parmesà

Pappardelle con verduras salteadas infusionadas con salsa teriyaki y parmesano

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

Arròs de Pals sec amb sípia, butifarra Duroc i ceps

Arroz de Pals seco con sepia, butifarra Duroc y boletus

Suprema de lluç al forn amb patata panadera, ceba confitada, tomàquets i refregit d'alls

Suprema de merluza al horno con patata panadera, cebolla confitada, tomates y refrito de ajos

Llata de vedella cuïta a baixa temperatura amb cremós de moniato, cruixent de ceba i salsa Pedro Ximénez

Llata de temera cocinada a baja temperatura con cremoso de boniato, crujiente de cebolla y salsa Pedro Ximénez

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 amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl. 4€)

Entrecot de vaca rubia con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 4€)

**POSTRES (a escollir) POSTRES(a escoger)**

Amanida de fruita amb almíbar de menta i sorbet de fruita de la passió

Ensalada de frutas con almíbar de menta y sorbete de fruta de la pasión

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

Copa capuchino (panna cotta de moka, espuma de leche infusionada con vainilla y toffee)

Pastís Sara amb gelat de cafè

Pastel Sara con helado de café

**34.00€**

ADAPTEM ELS NOSTRES PLATS A LES SEVES ALÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES

ADAPTAMOS NUESTROS PLATOS A SUS ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

NEW



**STARTERS (to choose)**

**ENTRÉES (à choisir)**

Mixed leaf salad with marinated anchovies, confit tomato, spring onion, orange and honey vinaigrette

Salade de jeunes pousses avec anchois marinés, tomate confite, oignon nouveau, orange et vinaigrette au miel

Pea cream with red prawn tartare and black pudding oil

Crème de petits pois avec tartare de crevettes rouges et huile de boudin noir

Pappardelle with sautéed vegetables infused with teriyaki sauce and Parmesan snow

Pappardelle aux légumes sautés, infusés à la sauce teriyaki et neige de parmesan

**MAIN COURSES (to choose)**

**PLATS PRINCIPAUX (à choisir)**

Dry Pals-style rice with cuttlefish, Duroc sausage and porcini mushrooms

Riz sec de Pals à la seiche, saucisse Duroc et cèpes

Oven-baked hake with baker's potatoes, confit onion, tomatoes and garlic refrito

Suprême de merlu au four avec pommes de terre boulangères, oignons confits, tomates et ail revenu

Low-temperature cooked beef blade with creamy sweet potato, crispy onion and Pedro Ximénez sauce

Paleron de bœuf cuit à basse température avec crémeux de patate douce, oignons croustillants et sauce Pedro Ximénez

"Galician Blonde" beef sirloin steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 6€)

Steak d'aloyau de vache "blonde" Galicienne avec pommes de terre au four et légumes de saison sautés (supl. 6€)

Entrecote with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (suppl. 4€)

Entrecôte avec pommes de terre au four et légumes de saison sautés (supl. 4€)

**DESSERTS (to choose)**

**DESSERTS (à choisir)**

Fruit salad with mint syrup and passion fruit sorbet

Salade de fruits au sirop de menthe et sorbet aux fruits de la passion

Cappuccino dessert (mocha panna cotta, vanilla-infused milk foam and toffee)

Coupe cappuccino (panna cotta au moka, mousse de lait infusée à la vanille et toffee)

Sara cake with coffee ice cream

Gâteau Sara avec glace au café

**34.00€**

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

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

