

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

Amanida amb formatge de cabra caramel·litzat, poma àcida i vinagreta de fruits secs
Ensalada con queso de cabra caramelizado, manzana ácida y vinagreta de frutos secos

Crema de carbassa amb daus de foie i oli d'ametlles
Crema de calabaza con dados de foie y aceite de almendras

Gambes saltejades amb sal i pebre
Gambas salteadas con sal y pimienta

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

Arrossejat de fideus amb escamarlans, calamar de potera, carn de musclo i allioli
Fideuá con cigalas, calamar de potera, carne de mejillón y alioli

Suprema de corball amb el seu suquet, patates i un toc d'anís
Suprema de corvina con su suquet, patatas y un toque de anís

Entrama de vedella a la brasa amb puré de pastanaga, mel de cúrcuma i ruca
Entraña de ternera a la brasa con puré de zanahoria, miel de cúrcuma 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 amb patates al forn i verdures de temporada saltejades (supl. 4€)
Entrecot con patatas al horno y verduras de temporada salteadas (supl. 4€)

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

Mosaic de fruites de temporada amb sorbet de mandarina
Mosaico de frutas de temporada con sorbete de mandarina

Vaset de ganache de xocolata blanca amb mango i galeta esmicolada
Vasito de ganache de chocolate blanco con mango y galleta desmenuzada

Pastís Sacher amb sorbet de gerds
Pastel Sacher con sorbete de frambuesa

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



STARTERS (to choose)

ENTRÉES (à choisir)

Salad with caramelised goat cheese, tart apple and nut vinaigrette

Salade au fromage de chèvre caramélisé, pomme acidulée et vinaigrette aux fruits secs

Pumpkin cream with foie gras cubes and almond oil

Crème de potiron avec dés de foie gras et huile d'amande

Sautéed prawns with salt and pepper

Crevettes sautées au sel et au poivre

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

"Fideuá" with langoustines, line-caught squid, mussel meat and aioli

"Fideuá" avec langoustines, calamar de ligne, chair de moules et aioli

Meagre fillet with its traditional fish sauce, potatoes and a hint of anise

Suprême de maigre avec son jus de poisson, pommes de terre et une touche d'anis

Grilled beef skirt steak with carrot purée, turmeric honey and rocket

Hampe de bœuf grillée avec purée de carottes, miel au curcuma 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€)

Entrecôte with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables (supl. 4€)

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

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Seasonal fruit mosaic with mandarin sorbet

Mosaïque de fruits de saison avec sorbet à la mandarine

White chocolate ganache with mango and crushed biscuit

Ganache au chocolat blanc avec mangue et biscuit émietté

Sacher cake with raspberry sorbet

Gâteau Sacher avec sorbet à la frambois

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

