

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

Amanida amb brots vegetals, pollastre rostit, pamesà, crostons de pa, tomàquet i maionesa suau d'anxoves

Ensalada de brotes vegetales con pollo asado, pamesano, picatostes, tomate y suave mayonesa de anchoas

Vichyssoise de porros amb pera, gorgonzola i oli de pipes

Vichyssoise de puerros con pera, gorgonzola y aceite de pipas

Navalles a la planxa amb oli de pinyons i pemil ibèric

Navajas a la plancha con aceite de piñones y jamón ibérico

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

Hamburguesa de verdures a la brasa amb crema d'albergínia, tomàquet semisec i rúcula

Hamburguesa de verduras a la brasa con crema de berenjena, tomate semiseco y rúcula

Suprema de salmó a la sal gruixuda amb cítrics i herbes aromàtiques

Suprema de salmón a la sal gruesa con cítricos y hierbas aromáticas

Confit d'ànec amb xutney de ceba i salsa de fruits vermells

Confit de pato con chutney de cebolla y salsa de frutos rojos

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)*

Meló macerat amb cítrics i sorbet de mandarina

Melón macerado con cítricos y sorbete de mandarina

El nostre gotet de tiramisú

Nuestro vasito de tiramisú

Pastís d' Oreo amb gelat de xocolata blanca

Pastel de Oreo con helado de chocolate blanco

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)

Mixed salad with roast chicken, Parmesan, croutons, tomato and mild anchovy mayonnaise
Salade de jeunes pousses avec poulet rôti, parmesan, croûtons, tomate et mayonnaise douce aux anchois

Leek vichyssoise with pear, Gorgonzola and pumpkin seed oil
Vichyssoise de poireaux à la poire, Gorgonzola et huile de graines de courge

Grilled razor clams with pine nut oil and Iberian ham
Couteaux grillés à la plancha avec huile de pignons et jambon ibérique

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Grilled vegetable burger with aubergine cream, semi-dried tomato and rocket
Burger de légumes grillés avec crème d'aubergine, tomate semi-séchée et roquette

Salt-baked salmon with citrus fruits and aromatic herbs
Suprême de saumon cuit au gros sel, agrumes et herbes aromatiques

Duck confit with onion chutney and red berry sauce
Confit de canard avec chutney d'oignons et sauce aux fruits rouges

"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)

Citrus-marinated melon with mandarin sorbet
Melon mariné aux agrumes et sorbet à la mandarine

Our tiramisu in a glass
Notre tiramisu en verrine

Oreo cake with white chocolate ice cream
Gâteau Oreo avec glace au chocolat blanc

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

