

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

Amanida amb tomàquets cirera, poma Royal Gala, formatge brie i vinagreta de nous

Ensalada de tomates cereza, manzana Royal Gala, queso brie y vinagreta de nueces

Ajoblanco de coco amb sardines fumades i oli d'ametlles

Ajoblanco de coco con sardinas ahumadas y aceite de almendras

Tàrtar de tonyina amb alvocat i pa carasau

Tártar de atún con aguacate y pan carasau

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

Hamburguesa de verdures a la brasa amb cremós d'albergínia, tomàquet semisec i ruca

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

Suprema de salmó al forn sobre llit de verdures i oli d'avellanes

Suprema de salmón al horno sobre cama de verduras y aceite de avellanas

Llata de vedella cuïta a baixa temperatura amb salsa de ceps i confitura de ceba

"Llata" de ternera a baja temperatura con salsa de boletus y mermelada de cebolla

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€)

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

Escuma de mango amb gelat de coco

Espuma de mango con helado de coco

Crumble amb toffee salat, gelat de galeta maria i emulsió de llet de vainilla

Crumble de toffee salado, helado de galleta maría y emulsión de leche de vainilla

Xuixo a la brasa banyat amb almívar de ratafia i gelat d'avellanes

"Xuixo" a la brasa bañado en almíbar de ratafia y helado de avellanas

39.00€

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)

Cherry tomatoes salad, Royal Gala apple, brie cheese and walnut vinaigrette
Salade de tomates cerises, pomme Royal Gala, brie et vinaigrette aux noix

Coconut "ajoblanco" with smoked sardines and almond oil
"Ajoblanco" de noix de coco aux sardines fumées et à l'huile d'amande

Tuna tartar with avocado and carasau bread
Tartar au thon avec de l'avocat et du pain carasau

MAIN COURSES (to choose)

PLATS PRINCIPAUX (à choisir)

Grilled vegetable burger with creamy aubergine, semi-dried tomato and rocket
Burger de légumes grillés avec de l'aubergine crémeuse, tomates semi-séchées et roquette

Baked salmon supreme on a bed of vegetables and hazelnut oil
Suprême de saumon au four sur un lit de légumes et de l'huile de noisette

Low temperature veal with boletus sauce and onion jam
Veau à basse température avec de la sauce aux cèpes et de la confiture d'oignons

"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 sautés (supl. 6€)

DESSERTS (to choose)

DESSERTS (à choisir)

Mango mousse with coconut ice cream
Mousse de mangue avec de la glace à la noix de coco

Salted toffee crumble, biscuit ice cream and vanilla milk emulsion
Crumble de caramel salé, glace au biscuit et émulsion de lait vanillé

Grilled "Xuixo" coated with ratafia syrup and hazelnut ice cream
"Xuixo" grillé et baigné de sirop de ratafia et de la glace au noisettes

39.00€

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

TAX INCLUDED - TVA COMPRIS

