

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA

5-7 JULIOL '24

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de formatge burrata amb llit de tàrtar d'escalivada i encenalls de pernil ibèric

Ensalada de queso burrata con cama de tártaro de escalibada y virutas de jamón ibérico

Carpaccio de meló amb llagostins cuits i salsa fresca d'alvocat, mango i papaia i torradetes de pa d'algues

Carpaccio de melón con langostinos cocidos y salsa fresca de aguacate, mango y papaya y torrijas de pan de algas

Canelons de llamàntol amb beixamel de ceba caramel·litzada

Canelones de bogavante con bechamel de cebolla caramelizada

Risotto de pollastre, botifarra negra i formatge brie

Risotto de pollo, butifarra negra y queso brie

SEGONS PLATS - SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregits

Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Magret d'ànec amb timbal de patata i carbassa, reducció de fruits vermells

Magret de pato con timbal de patata y calabaza y reducción de frutos rojos

Llom de tonyina amb sofregit de tomàquet, patates al curri thai

Lomo de atún con sofrito de tomate, patatas al curri thai

Suprema de corball amb parmentier de trompetes i musclos a l'anet

Suprema de corvallo con parmentier de trompetas y mejillones al eneldo

Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi

Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y su jugo

} Suplement: 5 €

POSTRES

Amanida de fruita natural amb coulis de fruits vermells

Ensalada de fruta natural con coulis de frutos rojos

"New York roll plain" amb crema cremada

"New York roll plain" con crema quemada

Mousse de xocolata blanca amb crema de llimona

Mousse de chocolate blanco con crema de limón

Assortiment de sorbets: llimona i gerds

Surtido de sorbetes: limón y frambuesa

**VI RECOMANAT:
VINO RECOMENDADO:**

Medievo Crianza 2019

D.O.: La Rioja

Bodega: Medievo

Varietat raïm: Tempranillo,
garnacha, graciano, cariñena

Preu: 19.90 € / 75 CL

Precio: 19.90 € / 75 CL



33,00 € IVA inclòs - IVA incluído

Pa (sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla vi, o cervesa o refresc) i cafè o infusió (cigaló / infusió rooibos - fruites bosc 0,50€)
Pan (sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella vino, o cerveza o refresco) y café o infusión (carajillo / infusión rooibos - frutos bosque 0.50€)

Tots els nostres plats poden contenir al·lèrgens. Si té alguna intolerància o al·lèrgia, si us plau, consulti al nostre personal per a oferir-li el millor servei.
Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor, consulte a nuestro personal para ofrecerle el mejor servicio.

Menú

MENÚ CAP DE SETMANA

5-7 JULIOL '24

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Salade de burrata avec un lit de tartare légumes rôtis et copeaux de jambon ibérique

Burrata cheese salad with a bed of baked vegetables tartar and shavings of Iberian ham

Carpaccio de melon aux crevettes cuites et avocat frais, sauce mangue et papaye et toasts de pain aux algues

Melon carpaccio with cooked prawns and fresh avocado, mango and papaya sauce and seaweed bread toast

Cannellonis de homard à la Sauce béchamel à l'oignon caramélisé

Lobster cannelloni with Caramelized onion béchamel sauce

Risotto au poulet, boudin noir et fromage brie

Chicken risotto, black sausage and brie cheese

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé et frites de patates douce

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

Magret de canard avec timbale de pommes de terre et potiron et réduction de fruits rouges

Duck breast with potato and pumpkin timbale and red fruit reduction

Longe de thon à la tomate frite, pommes de terre au curry thaï

Tuna loin with fried tomato, Thai curry potatoes

Suprême de maigre au parmentier de trompettes et moules à l'aneth

Crow supreme with trumpets parmentier and mussels in dill

Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus

Low temperature cow rib with potatoes and their juice

Suplement: 5 €

DESSERTS

Salade de fruits nature au coulis de fruits rouges

Natural fruit salad with red fruit coulis

"New York plain roll" à la crème brûlée

"New York" plain roll with burnt cream

Mousse au chocolat blanc et crème de citron

White chocolate mousse with lemon cream

Assortiment de sorbets: citron et framboise

Assortment of sorbets: lemon and raspberry

VIN RECOMMANDÉ:
RECOMENDED WINE:

Medievo Crianza 2019

D.O.: La Rioja

Bodega: Medievo

Varietat raïm: Tempranillo,
garnacha, graciano, cariñena

Prix: 19.90 € / 75 CL

Price: 19.90 € / 75 CL



33,00 € TVA inclus - VAT included

Pain (sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson) et café ou thé (café parfumé / infusion rooibos - fruits des bois 0,50 €)
Bread (gluten-free 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea (café liquor / rooibos - fruits of the forest infusion 0.50€)

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une intolérance ou une allergie, veuillez consulter notre personnel pour vous offrir le meilleur service.
All our dishes may contain allergens. If you have any intolerance or allergy, please consult our staff to offer you the best service.