

Menu

MENÚ CAP DE SETMANA

23-25 AGOST '24

NU
US

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Bouquet d'enciams amb formatge de cabra gratinat, pebrots vermells escalivats i vinagreta de pinya

Bouquet de lechugas con queso de cabra gratinado, pimientos rojos escalivados y vinagreta de piña

Gaspatxo de mango amb llagostins i cremós d'alvocat

Gaspacho de mango con langostinos y cremoso de aguacate

Canelons de carn amb foie i tòfona i beixamel de ceba caramel·litzada

Canelones de carne, foie y trufa con bechamel de cebolla caramelizada

Risotto de ceps, trompetes de la mort i encenalls de pernil ibèric

Risotto de boletus, trompetas de la muerte y virutas de jamón ibérico

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

Confit d'ànec al forn amb prunes, parmentier de patata i salsa de mel

Confit de pato al horno con ciruelas, parmentier de patata y salsa de miel

Suprema de salmó amb llit de quinoa i verduretes, amb musclos a la crema d'anet

Suprema de salmón con lecho de quinoa y verduras, con mejillones a la crema de eneldo

Gambes llagostineres amb picada d'all i julivert, i patates al vapor

Gambas langostineras con picada de ajo i perejil, i patatas al vapor

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 gelee de meló

Ensalada de fruta natural con gelee de melón

Coulant de xocolata amb gelat de dolç de llet

Coulant de chocolate con helado de dulce de leche

Crema catalana amb maduixes

Crema catalana con fresas

Assortiment de sorbets: mandarina i fruita de la passió

Surtido de sorbetes: mandarina y fruta de la pasión

**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

23-25 AGOST '24

NU
US

PREMIERS PLATS - STARTERS

Bouquet de laitue au fromage de chèvre gratinée, poivrons rouges rôtis et vinaigrette à l'ananas

Lettuce bouquet with gratin goat cheese, roasted red peppers and pineapple vinaigrette

Gaspacho de mangue aux crevettes et crémeux d'avocat

Mango gazpacho with prawns and creamy avocado

Cannellonis de viande au foie et truffe et béchamel d'oignons caramélisés

Meat cannelloni with foie and truffle and caramelized onion béchamel

Risotto aux champignons, trompettes de la mort et copeaux de jambon ibérique

Risotto with mushrooms, trumpets of death and shavings of Iberian ham

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Entrecôte de bœuf grillé et frites de patates douce

Grilled veal entrecote with sweet potato fries

Canard confit au four aux prunes, parmentier de pommes de terre et sauce au miel

Baked duck confit with plums, potato parmentier and honey sauce

Filet de saumon sur lit de quinoa et légumes, moules à la crème d'aneth

Salmon fillet with a bed of quinoa and vegetables, with mussels in dill cream

Crevettes à l'ail et au persil émincés et pommes de terre vapeur

Prawns with minced garlic and parsley, and steamed potatoes

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 à la gelée de melon

Natural fruit salad with melon jelly

Coulant au chocolat et glace au lait sucré

Chocolate coulant with sweet milk ice cream

Crème catalane aux fraises

Catalan cream with strawberries

Assortiment de sorbets: mandarine et fruit de la passion

Assortment of sorbets: tangerine and passion fruit

**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.