

Menú cap de setmana

Aperitiu

“CHIPS”

amb amaniment d'espècies

Entrants

HUMMUS

Cruixent de pa de pita i picada de dàtils

CARPACCIO DE VEDELLA

Bouquet de tagliatelle, pesto i encenalls de parmesà

PEBROTS DEL PIQUILLO

Farcits de bacallà, patata i crema de mel

CREMÓS DE MARISC

Saltat de llagostins amb paprika

Segons

GIGOT DE XAI

Estil provençal, suc de mostassa i all blanc d'ametlla

LLOM DE LLUÇ

Salsa verda i cloïsses al vapor

PINTADA

Farcida de castanyes, foie, peres estofades amb Pedro Ximénez

Postres

POSTRES MUN

Vi de la casa o aigua mineral

22 (IVA inclòs)

Menú fin de semana

Aperitivo

CHIPS

con aliño de especias

Entrantes

HUMMUS

Crujiente de pan de pita, picada de dátiles y comino

CARPACCIO DE TERNERA

Bouquet de tagliatelle, pesto y virutas de parmesano

PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Rellenos de bacalao, patata y crema de miel

CREMOSO DE MARISCO

Salteado de langostinos con paprika

Segundos

GIGOT DE CORDERO

Estilo provenzal, jugo de mostaza y ajo blanco de almendra

LOMO DE MERLUZA

Salsa verde y almejas al vapor

PINTADA

Rellena de castañas, foie y peras asadas con Pedro Ximénez

Postres

POSTRES MUN

Vino de la casa o agua mineral

22€ (IVA incluido)

Weekend Menu

Appetizer

CHIPS

with spices dressing

Starters

HUMMUS

Crispy pita bread, minced dates and cumin

VEAL CARPACCIO

Tagliatelle, pesto sauce and parmesan shavings

STUFFED PIQUILLO PEPPER

With cod, potato and honey cream

SHELLFISH CREAMY

Sauteéd with king prawns and paprika

Main Courses

LAMB GIGOT

Aromatic herbs, mustard juice and “ajo blanco” with almonds

HAKE LOIN

Green sauce and boiled shells

STUFFED GUINEA FOWL

With chestnuts, foie and roasted pears with Pedro Ximénez

Desserts

MUN DESSERTS

Wine or mineral water

22€ (VAT included)