

Menú MUNta't-ho bé!

Dedicat al Jazz

Aperitiu

TÀRTAR DE SALMÓ

Salsa *remoulade* de mostassa groga i pa torrat

CREMA DE CRANC DE RIU

Acompanyada de musclos escabetxats i llagostins amb pebre suau

KARTOFFEL

Amanida típica de la cuina de *New Orleans*.

De patata, vegetals, olives i vinagreta

ROSTIT DE VEDELLA REPOSADA

Noisettes d'entrecot amb puré de mongetes vermelles i suc de carn reduït amb mantega de cacauet

Postres

PASTISSET

De poma fornejada i vainilla *bourbon*

Vi de la casa, aigua mineral
i cafè

25.00 € (IVA inclòs)



Del 2 al 4 de Març de 2012

Menú MUNTatelo bien!

Dedicado al Jazz

Aperitivo

TÁRTARO DE SALMÓN

Salsa *remoulade* de mostaza amarilla y pan tostado

CREMA DE CANGREJO DE RÍO

Acompañado de mejillones escabechados y langostinos a la pimienta suave

KARTOFELL

Ensaladilla típica de la cocina *New Orleans*.
De patata, vegetales, aceitunas y vinagreta

ASADO DE TERNERA REPOSADA

Noisettes de entrecot con puré de judías rojas y jugo de carne reducido con mantequilla de cacahuete

Postres

TARTA

De manzana horneada y vainilla *bourbon*

Vino de la casa, agua mineral y café

25.00 € (IVA Incluido)

Del 2 al 4 de Marzo de 2012



MUNtateo well Menu

Dedicated to Jazz

Appetizer

SALMON TARTARE

Yellow mustard *remoulade* sauce and toasted bread

Starters

CRAWFISH CREAM

Served with marinated mussels and prawns in pepper

KARTOFELL

Typical New Orleans cuisine salad

With potatoes, vegetables, olives and vinaigrette

ROASTED VEAL

Noisettes with red beans mash and reduced meat juice with peanut butter

Desserts

CAKE

Baked apple cake and vanilla bourbon

Wine, mineral water and coffee

25.00€ (VAT included)

From 2nd to 4th March 2012



Menú MUNTatelo bien / *Muntatelo well Menu*

Aperitivo / Appetizer

TÁRTARO DE SALMÓN

Salsa *remoulade* de mostaza amarilla y pan tostado

SALMON TARTARE

Yellow mustard remoulade sauce and toasted bread

Entrantes / Starters

CREMA DE CANGREJO DE RÍO

Acompañado de mejillones escabechados

y langostinos a la pimienta suave

CRAWFISH CREAM

Served with marinated mussels and prawns in pepper

KARTOFELL

Ensaladilla típica de la cocina *New Orleans*

De patata, vegetales, aceitunas y vinagreta

KARTOFELL

Typical New Orleans cuisine salad

With potatoes, vegetables, olives and vinaigrette

ASADO DE TERNERA REPOSADA

Noisettes de entrecot con puré de judías rojas

y jugo de carne reducido con mantequilla de cacahuete

ROASTED VEAL

Noisettes with red beans mash and reduced meat juice with peanut butter

Postres / Desserts

TARTA

De manzana horneada y vainilla *bourbon*

CAKE

Baked apple cake and vanilla bourbon

Vino de la casa, agua mineral y café

Wine, mineral water and coffee

25.00 € (IVA Incluido / *Tax Included*)

Del 2 al 4 de Marzo de 2012
From 2nd to 4th March 2012

