

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE BACALLÀ AMB TOMÀQUET RATLLAT, OLIVES NEGRES I VINAGRETA

CARPACCIO DE BACALAO CON TOMATE RALLADO, OLIVAS NEGRAS Y VINAGRETA

RAVIOLIS DE CUA DE BOU AMB SALSA DE FOIE I BOLETS (SUPL 1,50€)

RAVIOLIS DE RABO DE TORO CON SALSA DE FOIE Y SETAS (SUPL 1,50€)

ALBERGÍNIES AMB ROMESCO I ANXOVES

BERENJENAS CON ROMESCO Y ANCHOAS

STRACCIATELLA AMB CARBASSA I VINAGRETA DE MEL

STRACCIATELLA CON CALABAZA Y VINAGRETA DE MIEL

PER CONTINUAR / PARA CONTINUAR

MANDONGUILLES AL CURRI AMB IOGURT

ALBÓNDIGAS AL CURRY CON YOGUR

BRIOCHE DE TONYINA AMB MAIONESA CÍTRICA I COGOMBRE ENVINAGRAT

BRIOCHE DE ATÚN CON MAYONESA CÍTRICA Y PEPINO ENCURTIDO

ESCALOPES DE VEDELLA AMB SALSA DE PEBRE I OU

ESCALOPAS DE TERNERA CON SALSA DE PIMIENTA Y HUEVO

SALMÓ AMB SALSA ASIÀTICA I PARMENTIER DE PATATA (SUPL 2,50€)

SALMÓN CON SALSA ASIÁTICA Y PARMENTIER DE PATATA (SUPL 2,50€)

PER ACABAR / PARA TERMINAR

COULANT AMB GELAT DE VAINILLA (SUPL 1,00€)

COULANT CON HELADO DE VAINILLA (SUPL 1,00€)

MOUSSE DE FORMATGE AMB MANGO I CRUMBLE D'AVELLANA

MOUSSE DE QUESO CON MANGO Y CRUMBLE DE AVELLANA

MADUIXES AMB CREMA DE LLIMONA

FRESAS CON CREMA DE LIMÓN

CREMÓS DE PERA AMB CARQUINYOLI

CREMOSO DE PERA CON CARQUIÑOLI

18.50€ (IVA INCLÒS/INCLUÍDO)

(PA I BEGUDA) - (PAN Y BEBIDA)

SUPL+ 0,90€ EXTRA PAN/PA

