



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Carpaccio llengua de vedella
Carpaccio llengua de ternera
Carpaccio llengua de vedera
Carpaccio à la langue de boeuf
Beef tongue carpaccio

Primer/Primer/Entrée/Main course

Arròs sec amb verdura i cruixents
Arroz seco con verdura y crujientes
Arròs sec damb verdures e cruixents
Riz sec avec des légumes et croustillant
Dry rice with vegetables and crispy

Dusau/Segon/Plat principal/Second cours

Pit de gall dindi entaxonat amb tòfona de bolets
Pechuga de pavo mechado con trufa de setas
Pitrau de poth dindi damb trufa nera de misharmons
Poitrine de dinde grillée à la truffe aux champignons
Grilled turkey breast with mushroom truffle

Postres/Desserts/Desserts

Pastís tatin de plàtan amb salsa cremosa de llimona i canyella
Tarta tatin de plátano con salsa cremosa de limón y canela
Patisson de banana damb sausa cremossa de citron e canela
Tarte tatin à la banana avec de la sauce crémeuse au citron et à la cannelle
Tarte tatin of banana with creamy lemon and cinnamon sauce

Les, 12 de març 2018