



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Anxoves amb l'aranja
Anchoas con pomelo
Anchòia damb pomelo
Anchois au pamplemousse
Anchovies with grapefruit

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Saltat de verdures de temporada
Salteado de verduras de temporada
Sautejat de verdures de sason
Légumes sautés en saison
Stirfry vegetables in season

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Salmó aromàtic con escabetx de verdures
Salmón aromático con escabeche de verduras
Saumon aromatic damb escabeche de verdures
Saumon aromatique aux légumes en escabèche
Aromatic salmon with marinated vegetables

Postres/Desserts/Desserts

Cremós de xufes i coco amb llesques de pa caramel·litzades
Cremoso de chufas y coco con torrijas caramelizadas
Cremòs de chufes e coco damb torrades ath mochet
Crèmeux de "chufas" et noix de coco avec pain perdu caramélisés
Creamy of groundnuts and coconut with milk caramelized toasts

Les, 18 d' abril 2018