



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Tomàquets confitats amb gelatina d'orenga i crema de formatge
Tomatitos confitados con gelatina de orégano y crema de queso
Tomates confitats damb gelatina de majorana e crema de hormatge
Tomates confits avec de la gelée d'origan et crème du fromage
Tomatoes confit with organ jelly and cheese cream

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Amanida de calamarcets a la planxa i cremós de patata amb la seva tinta
Ensalada de chipis a la plancha y cremoso de patata y su tinta
Anciam de calamars ara plancha e cremos de truha ena sua tinta
Salade de calmars grillés et purée de pommes de terre en l'encre
Grilled calamaries salad and mashed potatoes and ink

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Llobarro al pebre verd
Lubina a la pimienta verde
Llobarro damb pebre vert
loup de mer au poivre vert
Sea bass with green pepper

Postres/Desserts/Desserts

Triangles de pasta de full amb mousse de iogurt i fruits secs caramelitzats
Triángulos de hojaldre con mousse de yogur y frutos secos caramelizados
Triangles de huelhetatge damb mousse de iogort e fruits secs cararamelitzats
Triangles de pâte feuilletée avec mousse au yaourt et noix caramélisées
Puff pastry triangles with yoghurt mousse and caramelized nuts

Les, 25 d'octubre 2017