



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Seitó marinat, puré, all, ceba i alfàbrega
Boquerones marinados, puré, ajo, cebolla y albahaca
Anchòia marinada, purèa, alh, ceba e baselic sauvatge
Anchois marinés, purée, ail, oignons et basilic
Anchovies marinaded, mash, garlic, onion and basil

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Amanida de xupa xup d'ales de pollastre en escabeix
Ensalada de chupa chup de alitas pollo en escabeche
Anciam de chupa chup d'ales de polhastre marinat
Salade de chupa chup d'ailes de poulet dans una marinade
Salad of chupachup pickled chicken wings

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Salmó en greix d'anec amb vinagreta de tomaquet
Salmón en grasa de pato con vinagreta de tomate
Salmon en graissa d'aneth damb vinagreta de tomata
Saumon dans graisse de canard dans vinaigrette de tomate
Salmon in fat of duck with vinaigrette of tomato

Postres/Desserts/Desserts

Mousse de cava amb maduixes i xocolata
Mousse de cava con fresas y chocolate
Mousse de cava damb ahrages e chicolate
Mousse de cave avec fraise et chocolat
Mousse of wine-cellar with strawberry and chocolate

Les, 08 de novembre 2017