



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Ail-blanc amb bacallà i maionesa d'alvocat
Ajo blanco con bacalao y maionesa de aguacate
Alh blanc damb bacalha e maionesa de aguacate
Soupe à l'ail avec de la morue et l'avocat de la mayonnaise
White garlic with cod and Avocado Mayonnaise

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Lasanya de calamar i gambes
Lasaña de calamar y gambas
Lasanha de calamar e gambes
Lasagne de calmar et crevettes
Lasagana of squid and prawns

Dusau/Segon/Plat principal/Second cours

Gattes de vedella al vi negre
Carrilleras de ternera al vino tinto
Gaunha de vedèra ath vin nere
Joues de veau au vin rouge
Red wine beef cheeks

Postres/Desserts/Desserts

Peres a la planxa amb mousse lleuger de tofu a la vainilla amb salsa de xocolata negra
Peras a la plancha con mousse ligero de tofe a la vainilla con salsa de chocolate negro
Peras ara plancha damb mousse leugèr de tofe ara vainilha damb saussa de chicolate nere
Poires grillés tofu avec mousse légère à la sauce à la vanille avec du chocolat noir.
Pears to the plate with mousse light of tofé to the vanilla with sauce of black chocolate

Les, 09 d'abril 2017