



Entrants

Crema de carbassó i torreznos
Amanida d'escarola amb formatge de cabra, nous garapinyades i
vinagreta de fruits vermells
Mongetes tendres guisades amb cloïsses

Plats principals

Suquet de rap
Canelons de pollastre amb cruixent de parmesà
Mollejas amb parmentier de patata fumada

Postres

Entremet de xocolata i praliné d'avellanes
Carpaccio de pinya a la vainilla amb sorbet de coco

31,50€

IVA inclòs | Preu per persona
Aigua mineral i pa inclosos

Menú disponible del 30/09 al 06/10



Entrantes

Crema de calabacín y torreznos
Ensalada de escarola con queso de cabra, nueces garrapiñadas y
vinagreta de frutos rojos
Judías verdes guisadas con almejas

Platos principales

Suquet de rape
Canelones de pollo con crujiente de parmesano
Mollejas con parmentier de patata ahumada

Postre

Entremet de chocolate y praliné de avellanas
Carpaccio de piña a la vainilla con sorbete de coco

31,50€

IVA incluido | Precio por persona
Agua mineral y pan incluidos

Menú disponible del 30/09 al 06/10



Starters

Courgette cream with crispy pork belly
Escarole salad with goat cheese, candied walnuts
and red berry vinaigrette
Braised green beans with clams

Main Courses

Monkfish suquet
Chicken cannelloni with crispy Parmesan
Sweetbreads with smoked potato parmentier

Desserts

Chocolate and hazelnut praline entremet
Vanilla-infused pineapple carpaccio with coconut sorbet

31,50€

IVA included | Price per person
Mineral water & bread included

Menu available from September 30th to October 6th