

MENÚ TEMPS DE FLORS

13,14,19,20 i 21 DE MAIG – 13,14,19,20 y 21 DE MAYO

Amanida de brots vegetals amb flors, alvocat, daus de tonyina macerats amb soja, tomàquets cirera i vinagreta de mel i sèsam

Ensalada de brotes vegetales con flores, aguacate, dados de atún macerados con soja, tomates cereza y vinagreta de miel y sésamo

Crema fina d'espàrrecs verds amb cremós de iogurt grec i tàrtar de gambes

Crema fina de espárragos verdes con cremoso de yogur griego y tartar de gambas

Lasanya de verdures amb tomàquet confitat, alfàbrega i parmesà

Lasaña de verduras con tomate confitado, albahaca y parmesano

*

Suprema de lluç amb carxofes saltades i oli d'avellanes

Suprema de merluza con alcachofas salteadas y aceite de avellanas

Vedella cuita a baixa temperatura amb puré de pastanaga i salsa de ceps

Ternera cocida a baja temperatura con puré de zanahoria y salsa de boletus

Magret d'ànec amb compota de poma i reducció de ratafia

Magret de pato con compota de manzana y reducción de ratafia

Entrecot de vaca a la planxa o amb salsa de Pebre de Sichuan amb guarnició

Entrecot de vaca a la plancha o con salsa de Pimienta de Sichuan con guarnición

*

Pinya confitada al rom amb gelat de coco

Piña confitada al ron con helado de coco

Recuit de drap amb mel i nous garapinyades

Recuit de trapo con miel y nueces garrañadas

Pastís de xocolata negra amb crema de xocolata blanca

Pastel de chocolate negro con crema de chocolate blanco

2 plats, postres, 1 beguda i pa 2 platos, postre, 1 bebida y pan

-26,50€-