

MENÚ TEMPS DE FLORS

CAP DE SETMANA DEL 11-12 I 20-21 DE MAIG

PRIMERS A ESCOLLIR... / *PRIMEROS A ESCOGER...*

Crema de pèsols, ou escumat i encenalls de pernil Duroc 100%
Crema de guisantes, huevo poché y virutas de jamón Duroc 100%

Amanida de mozzarella de Búfala de l'Empordà,
tomàquet cor de bou i vinagreta d'alfàbrega
*Ensalada de mozzarella de Búfala del Empordà,
tomate corazón de buey y vinagreta de albahaca*

Caneló de pollastre de pagès trufat
Canelón de pollo de payés trufado

SEGONS A ESCOLLIR... / *SEGUNDOS A ESCOGER...*

Orada al forn sobre un llit de patata, ceba i tomàquet
Dorada al horno sobre un lecho de patata, cebolla y tomate

Vedella cuita a baixa temperatura amb bolets de temporada i puré
Ternera cocinada a baja temperatura con setas de temporada y puré

Entrecot de vaca rossa a la planxa o amb salsa de pebre de Sichuan amb guarnició
Entrecot de vaca rubia a la plancha o con salsa de pimienta de Sichuan con guarnición

POSTRES A ESCOLLIR... / *POSTRES A ESCOGER...*

Recuit de drap amb mel i fruits secs
"Recuit de drap" con miel y frutos secos

Amanida de fruites de temporada amb cítrics i menta
Ensalada de frutas de temporada con cítricos y menta

Pastís de xocolata negra amb fruits vermells
Pastel de chocolate negro con frutos rojos

26,50€

IVA inclòs / IVA incluido

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

Tavoy

RESTAURANT-CAFÈ