

# MENÚ DE FLORS

- 8, 9, 15 i 16 maig -

Amanida amb formatge fresc, mango, tomàquet, ceba tendra,  
vinagreta de fruits secs i brots silvestres

*Ensalada con queso fresco, mango, tomate, cebolla tierna,  
vinagreta de frutos secos y brotes silvestres*

Crema de pèsols tendres amb gambetes i oli de tòfona blanca

*Crema de guisantes tiernos con gambitas y aceite de trufa blanca*

Moussaka amb beixamel suau i gratinat de parmesà

*Moussaka con bechamel suave y gratinado de parmesano*

Filet d'orada amb carxofes saltades i musclos infusionats

*Filete de dorada con alcachofas salteadas y mejillones infusionados*

Platillo de fricandó de vedella amb bolets variats

*Platillo de fricandó de ternera con setas variadas*

Entrecot de vaca a la planxa o amb salsa de mostassa (Supl. 2€)

*Entrecot de vaca a la plancha o con salsa de mostaza (Supl. 2€)*

Flam de formatge amb fruits vermells confitats

*Flan de queso con frutos rojos confitados*

Macedònia de fruites de temporada amb cítrics

*Macedonia de frutas de temporada con cítricos*

Pastís Sacher amb crema de xocolata

*Pastel Sacher con crema de chocolate*

**18€**

2 plats, postres, 1 beguda i pa

2 platos, postre, 1 bebida y pan

*Favory*

RESTAURANT-CAFÈ