

Menú

PRIMERS / PRIMEROS

Parmentier de “Comté” amb “ou poché” i nous
Parmentier de “Comté” con “huevo poché” y nueces

Espaguetis “Gentile” amb pop “roquer”
Espaguetis “Gentile” con pulpo de roca

Amanida de bacallà fumat amb patata confitada i fruits secs
Ensalada de bacalao ahumado con patata confitada y frutos secos

Ventresca de bonítol amb tomàquet i ceba tendra
Ventresca de bonito con tomate y cebolla tierna

SEGONS / PRINCIPALES

Corball a la planxa amb patates panadera
Corvina a la plancha con patatas panadera

“Cocotte mar i muntanya” de sèpia amb pèsols i “vacío” argentí
“Cocotte mar i muntanya” de sepia con guisantes y vacío argentino

Melós de vedella amb cous-cous especiat
Meloso de ternera con cuscús especiado

“Ploma Ibèrica” a la graella
“Pluma Ibérica” a la parilla

POSTRES / POSTRES

Textures de xocolata
Texturas de chocolate

Escuma de crema catalana amb poma de Girona i ratafia
Espuma de crema catalana con manzana de Girona y ratafia

Pera caramel litzada amb gelat de vi negre i mores
Pera caramelizada con helado de vino tinto y moras

Pa, aigua i vi
Pan, agua y vino

22,00 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

Per qualsevol dubte sobre al·lèrgens i/o intoleràncies pregunti al nostre personal de sala.
Para cualquier duda sobre alérgenos y/o intolerancias pregunte a nuestro personal de sala.