

Menú de la coliflor

Menú de la coliflor

Primers · Entrantes

Crema tèbia de coliflor amb ou a baixa temperatura i oli fumat

o

Amanida de tomàquets, coliflor envinagrada, cogombre, ceba morada i formatge feta

Crema tibia de coliflor con huevo a baja temperatura y aceite ahumado

o

Ensalada de tomates , coliflor encurtida, pepino, cebolla morada y queso Feta

Jegons · Principales

Corbina amb puré de coliflor, tubercles i suc de rostit

o

Xai amb iogurt i menta, amanida de tomàquets especiats

Corvina con puré de coliflor, tubérculos y jugo de asado

o

Cordero con yogur y menta, ensalda de tomates especiados

Postres · Postres

Sopeta de mandarina, bescuit d'ametlles, gelat de xocolata i teula de cacau

o

Amanida de fruita amb sorbet de gerds i cruixent de nabius

Sopita de mandarina, bizcocho de almendra ,helado de chocolate y teja de cacao

o

Ensalada de fruta con sorbete de frambuesa y crujiente de arándanos

Menú: 30,00 €

IVA inclòs · IVA incluido

Begudes a part · Bebidas aparte

Suplement per maridatge de begudes del nostre Sommelier
Suplemento de maridaje de bebidas de nuestro Sommelier

6,00€

Cauliflower menu

Menu du chou-fleur

Starters · Entrées

Warm cream of cauliflower with egg cooked at low temperature and smoked olive oil

or

Tomato salad with pickled cauliflower, cucumber, red onion and Feta cheese

Crème tiède de chou-fleur avec œuf cuit à basse température et huile fumée

ou

Salade de tomates, chou-fleur mariné, concombre, oignon rouge et fromage Feta

Main course · Principal

Sea bass with mashed cauliflower, tubers and gravy

or

Lamb with yogurt and Mint, spicy tomato salad

Loup de mer avec purée de chou-fleur, tubercules et jus de rôti

ou

Agneau au yahourt et à la menthe, salade de tomates épicées

Desserts · Desserts

Tangerine soup, almond sponge, chocolate ice cream and cocoa tile

Or

Seasonal fruit with raspberry sorbet and blueberry crisp

Soupe à la mandarine, gâteau aux amandes, glace au chocolat et tuile de cacao

Ou

Salade de fruit avec sorbet à la framboise et croquant aux myrtilles

Menu: 30,00 €

VAT included · TVA comprise

Drinks not included · Boissons non incluses

Supplement for drink pairing of our Sommelier
Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

6,00€