

# Menü de la Carbassa

## Menú de la Calabaza

### Primers · Entrantes

Crema de carbassa especiada amb Ricotta i llagostins.

o

Amanida d'espínacs tendres amb carbassa rostida, pernil d'ànec i pinyons

Crema de calabaza especiada con Ricotta y langostinos.

o

Ensalada de espinacas tiernas con calabaza asada, jamón de pato y piñones

### Jegons · Principales

Llobarro rostit amb puré cremós de carbassa i verdures d'hivern saltades

o

Onglet de vedella amb salsa Café de París, espàrrecs verds a la graella i xips de tubercles

Lubina asada con puré cremoso de calabaza y verduras de invierno salteadas

o

Onglet de ternera con salsa café de París, espàrrecs verds a la parrilla y chips de tubérculos

### Postres · Postres

Crema a la vainilla torrada amb gelat d'ametlla i salsa de llimona

o

Amanida de fruites fresques amb sorbet de mandarina.

Crema a la vainilla tostada con helado de almendra y salsa de limón

o

Ensalada de frutas frescas con sorbete de mandarina.

# Pumpkin Menu

## Menu du Potiron

### Starters · Entrées

Spicy pumpkin cream with Ricotta and king prawns.

or

Tender spinach salad with roasted pumpkin, duck ham and pine nuts

Crème de potiron épicée avec Ricotta et crevettes.

ou

Salade d'épinards tendres au potiron rôti, jambon de canard et pignons de pin

### Main course · Principal

Roasted sea bass with creamy mashed pumpkin and sautéed winter vegetables

or

Veal onglet with Café de Paris sauce, grilled green asparagus and tuber chips

Bar rôti avec purée crémeuse de potiron et légumes d'hiver sautés

ou

Onglet de veau à la sauce Café de Paris, asperges vertes grillées et chips de tubercule

### Desserts · Desserts

Toasted vanilla cream with almond ice cream and lemon sauce

or

Seasonal fresh fruit salad with tangerine sorbet

Crème de vanille grillée avec glace aux amandes et sauce au citron

ou

Salade de fruits frais avec sorbet à la mandarine.

**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€

**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€