

Menú de l'Anguila

Menú de la Anguila

Primers · Entrantes

Salmorejo de síndria amb xapadillo d'anguila i terra d'espècies

o

Amanida de tomàquets ecològics amb anguila fumada, formatge de cabra i vinagreta de Chardonnay

Salmorejo de sandia con chapadillo de anguila

y tierra de especias

o

Ensalada de tomates ecológicos con anguila ahumada, queso de cabra y vinagreta de Chardonnay

Jegons · Principales

Corbina rostida amb salsa lleugerament fumada d'anguila, puré cremós d'api i verdures

o

Galta de vedella guisada a baixa temperatura amb *parmentier* de patata i espàrrecs blancs

Corvina asada con salsa ligeramente ahumada de anguila, puré cremoso de apio y verduras

o

Carrillera de ternera guisada a baja temperatura con *parmentier* de patata y espárragos blancos

Postres · Postres

Amanida de fruita de temporada amb sorbet de figafors

o

Arròs amb llet amb caramel torrat i gelat de pera rostida

Ensalada de fruta de temporada con sorbete de brevas

o

Arroz con leche con caramelo tostado y helado de pera asada

Eel Menu

Menu de l'Anguille

Starters · Entrées

Watermelon *salmorejo* cold soup with eel *xapadillo* and spicy edible soil

or

Salad of organic tomatoes with smoked eel, goat cheese and Chardonnay dressing

Soup froide *salmorejo* à la pastèque avec *xapadillo* d'anguille et terre d'épices

ou

Salade de tomates bio avec anguille fumée, fromage de chèvre et vinaigrette de Chardonnay

Main course · Principal

Grilled sea bass with lightly smoked eel sauce, creamy celery purée and baby vegetables

or

Veal cheeks stewed at low temperature with potato *parmentier* and white asparagus

Bar grillé avec sauce d'anguille légèrement fumée, purée crémeuse de céleri et petits légumes

ou

Joue de boeuf cuite à basse température avec *parmentier* de pommes de terre et asperges blanches

Desserts · Desserts

Seasonal fruit salad with fig sorbet

or

Rice pudding with toasted caramel and roasted pear ice cream

Salade de fruit de saison avec sorbet de figes

ou

Riz au lait avec caramel grillé et glace à la poire rôtie

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€