









NIT – NOCHE – SOUPER - DINNER


PRIMERS:

Amanida de mousse d'oca i pernil d'ànec  
Ensalada de mousse de oca y jamón de pato




Musclos a la marinera 
Mejillones a la marinera




Crema de llagostins amb crostons de pa   
Crema de langostinos con picatostes

Orechiette amb salsa diavola  
Orechiette con salsa diavola



Carpaccio de gambes amb oli d'alfàbrega i ruca 
Carpaccio de gambas con aceite de albahaca y rúcula



SEGONS:

Tataki de magret d'ànec amb salsa teriyaki   
Tataki de magret de pato con salsa teriyaki






Ravioli de carbassó gratinat farcit de marisc   
Ravioli de calabacín gratinado relleno de marisco




Premsat de peus de porc amb un toc picant
Prensado de pies de cerdo con un toque picante

Roast beef amb salsa tàrtara  
Roast beef con salsa tártara




Llobarro al forn amb verduretes i bulgur  
Lubina al horno con verduritas y bulgur

POSTRES:

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla     
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Pastís de formatge cremós amb mermelada de figues   
Tarta de queso cremoso con mermelada de higos

Mix de fruita fresca
Mix de fruta fresca

Tartaleta de llimona   
Tartaleta de limón



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

P.V.P: 25,00€ I.V.A. INCLÒS. EL MENÚ INCLOU PA, AIGUA