



NIT – NOCHE – SOUPER - DINNER

M
E
N
Ú

N

I
T

PRIMERS:

Amanida de formatge de cabra amb magrana i vinagreta clàssica  

Ensalada de queso de cabra con granada y vinagreta clásica

Vichyssoise amb crostons de pa  


Vichyssoise con picatostes de pan

Ous trencats amb pernil i salsa P.X.  

Huevos rotos con jamón y salsa P.X.




Orechiette amb salsa de fruits del mar (suplement +1,5€)     

Orechiette con salsa de frutos del mar (suplemento +1,5€)

Musclos a la marinera  

Mejillones a la marinera

SEGONS:

Tataki de magret d'ànec amb salsa teriyaki   

Tataki de magret de pato con salsa teriyaki

Daus de salmó amb oli de sèsam picant  

Dados de salmón con aceite de sésamo picante

Entrecotte a la brasa o amb salsa "Cafè París" (suplement +5,50€)     

Entrecotte a la brasa o con salsa "Café París" (suplemento +5,50€)






Mil fulles de bacallà confitat amb "encurtidos"   

Hojaldre de bacalao confitado con encurtidos




Goulash de vedella amb arròs pilaf   

Goulash de ternera con arroz pilaf

POSTRES:

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (suplement +1,50€)     

Coulant de chocolate con helado de vainilla (suplemento +1,50€)

Cremòs de formatge amb mermelada de figues   

Cremoso de queso 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: 18,50€ I.V.A. INCLÒS. EL MENÚ INCLOU PA, AIGUA