

MENÚ DE TEMPORADA

Primers

Amanida de tomàquet amb pesto i ceba adobat

Ensalada de tomate con pesto y cebolla encurtido

Carpaccio de carbassó amb pernil salat, formatge de cabra i vinagreta de fruits secs

*Carpaccio de calabacín con jamón serrano, queso de cabra y
vinagreta de frutos secos*

Brioix de tonyina amb maionesa picant de kimchi

Brioche de atún con mayonesa picante de kimchi

Segons

Tagliatella de vedella de Girona amb salsa suau de formatge

Tagliatella de ternera de Girona con salsa suave de queso

Llobarro a l'esquena amb saltejat de verdures

Lubina a la espalda con salteado de verduras

Arròs sec de costelles marinades i pop

Arroz seco de costillas marinadas y pulpo

Postres

Pastís de xocolata amb nata muntada

Tarta de chocolate con nata montada

Bavaresa de gerds amb vainilla

Bavarois de frambuesa con vainilla

Biscuit gelat amb fruits secs

Biscuit helado con frutos secos

23'50€ IVA Inclòs

Aigua o copa de vi o cervesa i pa Inclòs

Agua o copa de vino o cerveza y pan Incluido

SEASONAL MENU

Starters

Tomato salad with pesto and pickled onion

Salade de tomates au pesto et oignons marinés

**Zucchini carpaccio with Serrano ham, goat cheese and
dried fruit vinaigrette**

*Carpaccio de courgettes au jambon Serrano, fromage de chèvre et
vinaigrette aux fruits secs*

Tuna brioche with spicy kimchi mayonnaise

Brioche au thon avec mayonnaise épicée au kimchi

Main course

Girona veal tagliatella with soft cheese sauce

Tagliatelles de veau de Gérone avec sauce au fromage doux

Sea bass with sautéed vegetables

Loup de mer aux légumes sautés

Dry rice with marinated ribs and octopus

Riz sec aux côtes marinées et poulpe

Desserts

Chocolate cake with whipped cream

Gâteau au chocolat avec crème fouettée

Raspberry Vanilla Bavarian

Bavarois Framboise Vanille

Biscuit ice cream with dried fruit

Biscuit glacé aux fruits secs

23'50€ VAT Included

Water or glass of wine or beer and bread Included

Eau ou verre de vin ou bière et pain Inclus