



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Ail-blanc amb bacallà i maionesa d'alvocat
Ajo blanco con bacalao y mahonesa de aguacate
Alh blanc damb bacalha e mahonesa de aguacate
Soupe à l'ail avec de la morue et l'avocat de la mayonnaise
White garlic with cod and Avocado Mayonnaise

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Lasanya de gambes i ceps
Lasaña de gambas y ceps
Lasanha de gambes e ceps
Lasagne de crevettes e champignons
Lasagana of prawns and mushrooms

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Galtes de vedella al vi negre
Carrilleras de ternera al vino tinto
Gaunha de vedèra ath vin nere
Joues de veau au vin rouge
Red wine beef cheeks

Postres/Desserts/Desserts

Peres a la planxa amb mousse lleuger de tofe amb salsa de xocolata negra
Peras a la plancha con mousse ligero de tofe con salsa de chocolate negro
Peras ara plancha damb mousse leugèr de tofe damb saussa de chicolate nere
Piores grillés tofu avec mousse légère à la sauce du chocolat noir.
Pears to the plate with mousse light of tofé with sauce of black chocolate

Les, 08 d'abril 2019