



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Lioneses de salmó amb crema de formatge
Lionesas de salmón con crema de queso
Lioneses de salmon damb crème de formatge
Lionnes de saumon au fromage à la crème
Lionesses of salmon with cream cheese

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Sopa de ceba
Sopa de cebolla
Sôpa de ceba
Soupe aux oignons
Onion soup

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Picantons amb col de Brussel-les i parmentier de carbassa
Picantones con col de Bruselas y parmentier de calabaza
Picantos damb caulet de Brussel-les e parmentier de carbassa
Coqueletes avec chou de Bruxelles et parmentier de citrouille
Pounssins with Brussels sprout and pumpkin parmentier

Postres/Desserts/Desserts

Mousse de mango amb galetes arc de Sant Martí.
Mousse de mango con galletas arcoíris.
Mousse de mango damb coquilhons de arc de sant Martin
Mousse de mangue avec arc-en-ciel biscuits.
Rainbow cookies with mango mousse.

Les, 20 de març 2019