



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Carxofes farcides amb pernil i foie
Alcachofas rellenas con jamón y foie
Escarchofes farcides damb camalhon e foie
Artichauts farcis au jambon et foie gras
Stuffed artichokes with ham and foie gras

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Ravioli de botifarra negra amb poma i crema de peres
Ravioli de morcilla con manzana y crema de peras
Ravioli de botifarra nera damb poma e crème de peres
Raviolis au pouding noir aux pommes et crème de poires
Black pudding ravioli with apple and cream of pears

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Pinxo de gall dindi amb tomàquet confitat, alls tendres i espàrrecs verds
Pincho de pavo con tomate confitado, ajos tiernos y trigueros
Pincho de polòi damb tomàquet confitat, alhs trendis e espàrrecs verds
Brochette de dinde avec tomates confites, ail vert et asperges vertes
Turkey skewer with tomato confit, garlic green asparagus

Postres/Desserts/Desserts

Mores amb merenga gratinat amb salsa de menta, llimona i gelat
Moras con merengue gratinado con salsa de menta, limón y helado
Mores damb merenga gratinat damb saussa de menta, citron e gilat
Mûres gratinées à la meringue avec de la sauce à la menthe, citron et glace
Blackberries with gratin meringue with mint sauce, lemon and ice cream

Les, 25 de febrer 2019