



MENÚ

Aperitiu/Aperitivo/Amuse-guele/Starters

Botifarra negra amb salsa de piquillo i poma caramel·litzada
Morcilla con salsa de piquillo y manzana caramelizada
Botifarra nera damb saussa de piquillo e poma caramel·litzada
Boudin noir avec sauce piquillo et pomme caramélisée
Black pudding with piquillo sauce and caramelized apple

Prumèr/Primer/Entrée/Main course

Risotto de girgolesi xampinyons
Rissotto de setas
Rissotto de mishanons
Risotto aux champignons
Risotto with mushrooms

Dusau/Segon/Plat pricipal/Second cours

Mossos de lluç amb dues salses
Bocados de merluza con dos salsas
Mòs de luç damb dues sausses
Bouchées de merlu avec deux sauces
Morsels of hake with two sauces

Postres/Desserts/Desserts

Kanten de fruites
Kanten de frutas
Kanten de frutes
Kanten au fruits
Fruits kanten

Les, 26 de març de 2019