

ELS NOSTRES SUGGERIMENTS DE TEMPORADA

NUESTRAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Pissarra de pernil ibèric amb pa amb tomàquet (suplement 5 €)

Pizarra de jamón ibérico con pan con tomate (suplemento 5 €)



Carpaccio de vedella amb parmesà i vinagreta de "xalotes" (Suplement 3 €)

Carpaccio de ternera con parmesano y vinagreta de chalotas (suplemento 3 €)



Amanida de burratta amb tomàquet de temporada i alfàbrega(suplement 2€)

Ensalada de burratta con tomate de temporada y albahaca (suplemento 2 €)



Turbot fresc a la planxa amb la seva guarnició (suplement 8€)

Rodaballo fresco a la plancha con su guarnición (suplemento 8 €)



Medallons de rap a la planxa (suplement 6 €)

Medallones de rape a la plancha (Suplemento 6 €)



Entrecot de vedella 300g a la brasa amb salsa de pebre vert (Suplement 5 €)

Entrecot de ternera 300g a la brasa con salsa de pimienta verde (Suplemento 5 €)



OUR SEASONAL SUGGESTIONS

NOS SUGGESTIONS SAISONNIÈRES

Slate of Iberian ham with tomato bread (suplement €5)

Ardoise de jambon ibérique et pain aux tomates (supplément 5 €)



Beef carpaccio with parmesan and shallot vinaigrette (suplement €3)

Carpaccio de bœuf, vinaigrette parmesan et échalote (supplément 3 €)



Burratta salad with seasonal tomato and basil (Supplement €2)

Salade de burrata aux tomates de saison et basilic (Supplément 2 €)



Fresh grilled turbot with garnish (€8 supplement)

Turbot frais grillé avec son accompagnement (supplément 8 €)



Grilled monkfish medallions (supplément 6 €)

Médallions de lotte grillés (supplement €6)



Grilled beef entrecôte 300g with green pepper sauce (Supplement €5)

Entrecôte de bœuf grillée 300g sauce poivre vert (Supplément 5 €)

