

LES NOSTRES SUGGERÈNCIES 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 €)

Medalló de rap a la marinera amb llagostins (suplement 5 €)    
Medallón de rape a la marinera con langostinos (suplemento 5 €)


Confit d'ànec amb peres (suplement 5 €) 
Confit de pato con peras (Suplemento 5 €)

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 €)


Escamarlanets a la planxa (suplement de 3 €) 
Cigalitas a la plancha (suplemento 3 €)

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 €)

Seafood monkfish medallion with prawns (€5 supplement)    
Médailon de lotte aux fruits de mer et gambas (supplément 5 €)

Duck confit with pears (Supplement €5) 
Canard confit aux poires (Supplément 5 €)

Grilled beef entrecôte 300g with green pepper sauce (Supplement €5)  
Entrecôte de bœuf grillée 300g sauce poivre vert (Supplément 5 €)

Écrevisses grillées (supplément 3 €) 
Grilled crayfish (supplement €3)

