

Menú de tardor

a escollir

ENTRANTS

Caneló de melós de vedella XXL amb beixamel de carbassa i les seves pipes

Tàrtar de tonyina amb cruixent de ceba, ametlla torrada i olives arbequines

Terrina de foie i figues, gelatina d'Amaretto i torradeta de brioix

PRINCIPALS

Premnat de costella de porc amb salsa de ratafia i teca a casa i cremós de moniato amb taronja

Broqueta de rap amb salsa verda i ceps

POSTRES

Assortit de formatges de proximitat amb nous, codony i melmelades torrades

Pastís cruixent de taronja, gelat de marron fet a casa i cruixent de taronja

Cremós de vainilla i xocolata amb gelat de cafè fet a casa, sopa de xocolata amarga i caramel salat

Opció de menú complet o només 1 entrant, 1 plat principal, 1 postres

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre

Menú de otoño

a elegir

ENTRANTES

Canelón de meloso de ternera XXL con bechamel de calabaza y sus pipas

Tartar de atún con crujiente de cebolla, almendra tostada y olivas arbequinas

Terrina de foie y higos, gelatina de Amaretto y biscudillo de brioche

PRINCIPALES

Prensado de costilla de cerdo con salsa de ratafia casera y cremoso de boniato con naranja

Brocheta de rape con salsa verde y boletus

POSTRES

Tabla de quesos de proximidad con nueces, membrillo y sus mermeladas

Cítricos de la casa con helado de granada casero y crujiente de naranja

Cremoso de vainilla y chocolate con helado de café casero, sopa de chocolate amargo y caramelo salado

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre



Menú d'automne

au choix

ENTRÉES

- Cannelloni XXL de bœuf confit, béchamel de courge et graines de courge
- Tartare de thon, oignons croustillants, amandes grillées et olives Arbequina
- Terrine de foie gras et figues, gelée d'Amaretto et toast de brioche

PLATS

- Pressé de côte de porc, sauce ratafia maison et crémeux de patate douce à l'orange
- Brochette de lotte, sauce verte et cèpes

DESSERTS

- Assortiment de fromages locaux, noix, pâte de coing et confitures
- Dessert croustillant à l'orange, glace maison au marron et tuile crouillante à l'orange
- Crémeux vanille et chocolat, glace au café maison, soupe de chocolat noir et caramel salé

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre



Autumn menu

choice of

STARTERS

XXL slow-cooked beef cannelloni with pumpkin béchamel and pumpkin seeds

Tuna tartare with crispy onion, toasted almonds and Arbequina olives

Foie gras and fig terrine with Amaretto jelly and toasted brioche

MAIN COURSES

Pressed pork rib with homemade ratafia sauce and creamy sweet potato with orange

Monkfish skewer with green sauce and porcini mushrooms

DESSERTS

Selection of local cheeses with walnuts, quince paste and preserves

Crispy orange dessert with homemade chestnut ice cream and orange crisp

Vanilla and chocolate crèmeux with homemade coffee ice cream, dark chocolate soup and salted caramel

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre