

RESTAURANT



MENÚ DE SANT VALENTÍ 2012

Aperitiu de la casa

Aperitivo de la casa

Aperitif maison

Appetizers

PICA PICA

Medallons de Foie-Gras d'ànec amb compotes

Medallones de Foie-Gras de pato entre compotas

Médailles de Foie-Gras de canard aux compotes

Foie-Gras house liver pâté with compotes

Cloïsses al vi Rioja

Almejas al vino riojano - Clovisses au vin Rioja

Clams with wine Rioja

Embotits del país

Embutidos del país - Charcuterie de pays

"Charcuterie" local cold meats

~

Xuleton de bou del país amb patates i xampinyons de muntanya

Chuletón de ternera del país con patatas y setas de montaña salteados

Côte de veau du pays avec pommes de terre et champignons sautés

Charcoal-grilled veal chop with potatoes and mushrooms

o/ou/or

Suprema de lluç amb pasta de full, cruixent de verdureta i salsa Marinera

Suprema de merluza en volcán de hojaldre sobre crujientes de verduritas y soplo de salsa marinera

Feuilleté de suprême de merlan, légumes croustillants et sauce marinière

Puff pasty with hake, vegetables and "marinière" sauce

~

Maduixes al vinagre amb chantilly

Fresas al vinagre con Chantilly

Fraises au vinaigre et chantilly

Strawberries with vinegar and chantilly

o/ou/or

Tulipa de Sant Valentí, bola de vainilla i nata aromatitzada de roses naturals

Tulipa de San Valentín, bola de vainilla y nata aromatizada de rosas naturales

Tulipe de Saint Valentin avec boule vanille et chantilly aromatisée aux roses

Tulip of Valentine's Day with vanilla and chantilly roses flavour

29,95€ + 4% ISI

Reserves: (+376) 851 078 – (+376) 752 752

