

2024.04.16—2024.04.21

MENÚ DE ESSENCIA 17,90€

NOCHE , FIN DE SEMANA Y FESTIVO 19,90€

PRIMEROS A ELEGIR

Mousse de queso con puntos de mango.

Trinxat de la cerdaña con beicon y teja de panceta.

Huevos a baja temperatura con espuma de queso parmesano y sus chips de patata..

Pimientos del piquillo rellenos de ternera acompañados de salsa romesco.

Rollitos de mariscos con su salsa.

*Mini magnum de foia gras, mango y frambuesa **SUPL+6,5€.***

*Vieiras con espuma de aceite de sesamo y sus chips **SUPL+6,5€.***

*Crujiente de gambas con dos salsas **SUPL+6,50€.***

SEGUNDO A ELEGIR

Salmón con puré de algas y salsa teriyaki.

Cazuela de merluza.

Pollo al horno con arroz blanco queso pimienton dulce picante y salsa de cava.

Costilla de cerdo con parmentier de zanahoria y su salsa.

*Arroz caldoso de marisco. **SUPL+2,5€***

*Magret de pato con chutney de fruta y salsa de frutos rojos. **SUPL+6,5€.***

*Pescado según temporada (preguntar al camarero) **SUPL+8,5€.***

*Cordero deshuesado con patata confitada, alioli y su fondo **SUPL+8,5€***

*Filete de ternera con risotto de seps e hígado de pato **SUPL+10€.***

POSTRES A ELEGIR

Mousse de citron.

Brownie au chocolat blanc.

Yaourt aux noix .

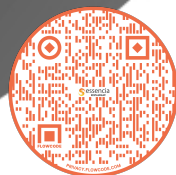
*Coulant de chocolate con helado de vainilla **SUPL+3,5€***

*Tabla de quesos de la tierra con membrillo y aceite de oliva **SUPL+5€.***

Pan 1€/P

Si tiene alguna reacción alérgica, informe al personal

TEL:671724765



2024.04.16—2024.04.21

MENU ESSENCIA 17,90 €

DINER, WEEK-END ET FESTIVAL 19,90 €

PREMIER A CHOISIR

*Mousse de fromage aux points de mangue.**Trinxat de porc au bacon et tuile de bacon.**Oeufs à basse température avec mousse de parmesan et chips de pomme de terre.**Poivrons piquillo farcis au bœuf accompagnés de sauce romesco.**Rouleaux de fruits de mer avec sauce.**Mini magnum de foie gras, framboise et mangue SUPL+6,5€.**Coquilles Saint-Jacques à la mousse d'huile de sésame et chips SUPL+6,5€.**Crevettes croustillantes aux deux sauces SUPL+6,50€.*

DEUXIÈME À CHOISIR

*Saumon à la purée d'algues et sauce teriyaki.**Casserole de merlu.**Poulet au four avec riz blanc, fromage aux poivrons épicés et sauce cava.**Côte de porc au parmentier de carottes et sa sauce.**Riz moelleux aux fruits de mer. SUPL+2,5€**Magret de canard au chutney de fruits et sauce aux fruits rouges SUPL+6,5€.**Poisson selon saison (demander au serveur) SUPL+8,5€.**Agneau désossé avec pomme de terre confite, aioli et son fond SUPL+8,5€.**Filet de veau avec risotto aux seps et foie de canard. SUPL+10€.*

DESSERTS À CHOISIR

*Mousse aux citrons.**Brownie au chocolat blanc.**Yaourt aux noix.**Coulant au chocolat avec glace à la vanille SUPL+3,5€.**Tabla de quesos de la tierra con membrillo y aceite de oliva SUPL+5€.*

Pan 1€/P



MENÜ ESSENCIA 17,90 €**Abendessen, Wochenenden und Feiertage 19,90 €****VORSPISE ZUR AUWAHL ZUERST WÄHLEN***Käsemousse mit Mangopunkten.**Schweinefleisch-Trinxat mit Speck und Speckplättchen.**Eier bei niedriger Temperatur mit Parmesanschaum und Kartoffelchips.**Mit Rindfleisch gefüllte Piquillo-Paprikaschoten, dazu Romesco-Sauce.**Meeresfrüchteröllchen mit Soße.**Mini Magnum Foia Gras mit Mango und Himbeere **SUPL+6,5€.****Jakobsmuscheln mit Sesamölschaum und Chips **SPL+6,5€.****Knusprige Garnelen mit zwei Saucen **SUPL+6,5€.*****HAUPTGANG ZUR AUSWAHL***Lachs mit Algenpüree und Teriyaki-Sauce.**Seehecht-Auflauf.**Gebackenes Hähnchen mit weißem Reis, würzigem Paprikakäse und Cava Sauce.**Schweinerippchen mit Karottenparmentier und seiner Sauce.**Suppenartiger Reis mit Meeresfrüchten. **SUPL+2,5€****Entenmagret mit Fruchtchutney und roter Fruchtsauce. **SUPL+6,5€.****Fisch nach Saison (fragen Sie den Kellner) **SUPL+8,5€.****Lamm ohne Knochen mit Confit-Kartoffeln, Aioli und seinem Hintergrund **SUPL+8,5€.****Filetsteak mit Seps-Risotto und Entenleber **SUPL+10€.*****DESSERT ZUR AUSWAHL***Schokoladenschaum.**Essenz-Tiramisu.**Bananenkuchen.**Coulant aus Schokolade mit Vanilleeis **SUPL +3,5€.****Lokale Käseplatte mit Quitte und Olivenöl **SUPL+5€.***

2024.04.16–2024.04.21

MENU ESSENCIA 17.90€
DINNER, WEEKEND AND HOLIDAY 19.90€

FIRST TO CHOOSE*Cheese mousse with mango dots.**Pork trinxat with bacon and bacon tile.**Eggs at low temperature with parmesan cheese foam and potato chips.**Piquillo peppers stuffed with beef accompanied by romesco sauce.**Seafood rolls with sauce..**Mini magnum of foia gras with mango and raspberry SUPL+6,5€.**Scallops with sesame oil foam and chips SUPL+6,5€.**Crispy prawns with two sauces SUPL+6,5€.***SECOND TO CHOOSE***Salmon with seaweed puree and teriyaki sauce.**Hake casserole.**Baked chicken with white rice, spicy sweet pepper cheese and cava sauce.**Pork rib with carrot parmentier and its sauce.**Soupy seafood rice. SUPL+2,5€**Duck breast with fruit chutney and red fruit sauce SUPL+6,5€.**Fish according to season (ask the waiter) SUPL+8,5€.**Boneless lamb with confit potato, aioli and its background. SUPL+8,5€.**Fillet steak with seps risotto and duck liver. SUPL+10€.***DESSERTS TO CHOOSE***Lemon's foam.**White chocolate brownie.**Yogurt with nuts..**Chocolate coulant with vanilla ice cream SUPL+3,5€.**Local cheese board with quince and olive oil SUPL+5€.*

MENÚ D'ESSÈNCIA 17,90 €
NIT ,CAP DE SETMANA I FESTIU 19,90 €

PRIMERS A ESCOLLIR

Mousse de formatge amb punts de màneg.

Trinxat de la cerdanya amb bacó i teula de cansalada.

Ous a baixa temperatura amb escuma de formatge parmesà i els seus xips de patata.

Pebrots del piquillo farcits de vedella acompanyats de salsa romesco.

Rotllets de marisc amb la seva salsa.

Mini magnum de foia gras, màneg i gerds SUPL+6,5€.

Vieïres amb escuma d'oli de sèsam i els seus xips SUPL+6,5€.

Cruixent de gambes amb dues salses SUPL+6,5€.

SEGON A ESCOLLIR

Salmó amb puré d'algues i salsa teriyaki.

Cassoleta de lluç.

Pollastre al forn amb arròs blanc formatge pebrot dolç picant i salsa de cava.

Costella de porc amb parmentier de pastanaga i la seva salsa.

Arròs caldós de marisc. SUPL+2,5€

Magret d'ànec amb chutney de fruita i salsa de fruits vermells. SUPL+6,5€.

Peix segons temporada (preguntar al cambrer) SUPL+8,5€.

Xai desossat amb patata confitada, allioli i el seu fons SUPL+8,5€

Filet de vedella amb risotto de seps i fetge d'ànec SUPL+10€.

POSTRES A TRIAR

Escuma de llimona.

Brownie xocolata blanca.

Iogurt amb fruits secs.

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla SUPL+3,5€.

Taula de formatges de la terra amb codonyat i oli d'oliva SUPL+5€.

