

2024.04.23–2024.04.28

## MENÚ DE ESSENCIA 17,90€ NOCHE , FIN DE SEMANA Y FESTIVO 19,90€

### PRIMEROS A ELEGIR

Canelón de carne con bechamel y su teja de queso parmesano.

Lasaña de pollo con salsa teriyaki.

Mejillones a la marinera.

Ensalada essencia.

Huevos a baja temperatura con falsó risotto de patata.

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

Pollo a baja temperatura al estilo mar y montaña.

Lubina con puré de queso parmesano y salsa de marisco.

Ternera estofada con setas verduras y patatas.

Rollo de trucha con jamón y parmentier de brócoli.

Fideuá con carne y espárragos. **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

Espuma de limón y vainilla.

Pastel de chocolate.

Carpaccio de piña.

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



2024.04.23–2024.04.28

**MENU ESSENCIA 17,90 €  
DINER, WEEK-END ET FESTIVAL 19,90 €****PREMIER A CHOISIR***Cannellonis de viande à la béchamel et sa tuile de parmesan.**Lasagne au poulet avec sauce teriyaki.**Moules à la sauce marinara.**Salade d'essences.**Oeufs à basse température avec faux risotto de pommes de terre.**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***Poulet à basse température façon mer et montagne.**Loup de mer avec purée de parmesan et sauce aux fruits de mer.**Ragoût de bœuf aux champignons, légumes et pommes de terre.**Rouleau de truite au parmentier de jambon et brocoli.**Fideuá à la viande et aux asperges. **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 de citron et vanille.**Gâteau au chocolat.**Carpaccio d'ananas.**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



2024.04.23–2024.04.28

**MENU ESSENCIA 17.90€  
DINNER, WEEKEND AND HOLIDAY 19.90€****FIRST TO CHOOSE***Meat cannelloni with bechamel and its parmesan cheese tile.**Chicken lasagna with teriyaki sauce.**Mussels with marinara sauce.**Essence salad.**Eggs at low temperature with fake potato risotto.**Mini magnum offoia 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***Low temperature chicken in sea and mountain style.**Sea bass with parmesan cheese puree and seafood sauce.**Stewed beef with mushrooms, vegetables and potatoes.**Trout roll with ham and broccoli parmentier.**Fideuá with meat and asparagus. **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 and vanilla foam.**Chocolate cake.**Pineapple carpaccio.**Chocolate coulant with vanilla ice cream **SUPL+3,5€**.**Local cheese board with quince and olive oil **SUPL+5€**.*

Pan 1€/P

TEL:671724765

Si tiene alguna reacción alérgica, informe al personal



**MENÜ ESSENCE 17,90 €****Abendessen, Wochenenden und Feiertage 19,90 €****VORSPISE ZUR AUWAHL ZUERST WÄHLEN***Fleischcannelloni mit Bechamelsauce und Parmesankäse.**Hühnerlasagne mit Teriyaki-Sauce.**Muscheln mit Marinara-Sauce.**Essenzsalat.**Eier bei niedriger Temperatur mit künstlichem Kartoffelrisotto.**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***Hähnchen bei niedriger Temperatur im Meer- und Bergstil.**Wolfsbarsch mit Parmesankäsepüree und Meeresfrüchtesauce.**Geschmortes Rindfleisch mit Pilzen, Gemüse und Kartoffeln.**Forellenrolle mit Schinken und Brokkoli-Parmentier.**Fideuá mit Fleisch und Spargel. **SUPL+2,5€****Entenmagret mit Fruchtschutney 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***Zitronen- und Vanilleschaum.**Schokoladenkuchen.**Ananas-Carpaccio.**Coulant aus Schokolade mit Vanilleeis **SUPL +3,5€**.**Lokale Käseplatte mit Quitte und Olivenöl **SUPL+5€**.*

Pan 1€/P

Si tiene alguna reacción alérgica, informe al personal.

TEL:671724765



# MENÚ D'ESSÈNCIA 17,90 €

## NIT ,CAP DE SETMANA I FESTIU 19,90 €

### PRIMERS A ESCOLLIR

Caneló de carn amb beixamel i la teula de formatge parmesà.

Lasanya de pollastre amb salsa teriyaki.

Musclos a la marinera.

Amanida essència.

Ous a baixa temperatura amb fals risotto de patata.

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

Vieires 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

Pollastre a baixa temperatura a l'estil mar i muntanya.

Lubina amb puré de formatge parmesà i salsa de marisc.

Vedella estofada amb bolets verdures i patates.

Rotllo de truita amb pernil i parmentier de bròquil.

Fideuà amb carn i espàrrecs. **SUPL+2,5€**

Magret d'ànec amb chutney de fruita i salsa de fruits vermellos. **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 i vainilla.

Pastís de xocolata.

Carpaccio de pinya.

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

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

Pan 1€/P

Si tiene alguna reacción alérgica, informe al personal.

TEL:671724765

