



Menu

Entrée

Salade au fromage de chèvre et aux noix
Salade de mangue, avocat et fraises
Rouleaux de saumon farcis aux légumes cuits
Carpaccio de veau avec flocons de parmesan
Carpaccio de poulpe à la galicienne
Toast aux légumes rôtis et aux anchois
Variété de poisson frit de la côte
Bisque de fruits de mer
Soup du jour
Tagliatelle bolognese
Canellonis gratinés maison
Poivrons de piquillo farcis aux crevettes

Plat principal

Paella mixte*
Paella de légumes*
Paella à l'homard* (supl.+8)
Fideuà*
Fideuà à l'homard* (supl.+8)
Seiche à la plancha avec garniture de saison
Saumon grillé avec garniture de saison
Médailles du boudoir grillé avec garniture de saison (supl.+6)
Médailles du boudoir style santurce (supl.+6)
Suprême de bar grillé avec garniture de saison (supl.+6)
Bar style Marsol (tomate, oignon, champignons et crevettes) (supl.+7)
Poulet aux langoustines
Canard aux poires
Entrecôte de veau avec garniture de saison (supl.+3)
Tataki de bœuf aux légumes cuits (supl.+5)
Boeuf rond aux champignons
Ribs d'agneau grillé (supl.+3)
Cabri au four (supl.+4)
Boulettes de viande aux seiches

Dessert

Fruits variés
Crema catalana
Crème caramel maison avec crème
Xuxo de Girona grillé avec glace à la cannelle (supl.+3) (15min)
Fruits frais avec crème catalane (supl.+3)
Gâteau du jour
Coulant de chocolat avec crème
Crêpes au chocolat avec crème
Glace au choix
Glace crocanti
Truffes glacées avec crème

*Min. 2 PAX