

PLATS DEL DIA

PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----

- Entrante -

Crema de carxofes amb els seus xips i ou de guatlla*

*Crema de alcachofas con sus chips y huevo de codorniz**

-0-

Carpaccio de tonyina amb vinagreta de magranes

Carpaccio de atún con vinagreta de granadas

----- Plat Principal -----

- Plato Principal -

Cuixa d'ànec confitada i rostida amb daus de pera i el seu almívar

Muslo de pato confitado y asado con dados de pera y su almívar

-0-

Cocotxes de lluç en salsa verda amb perles de carbassa i salsifí

Cocochas de merluza en salsa verde con perlas de calabaza y salsifí

-0-

Paella a l'estil del Xef o Paella de verdures* (+5,00 eur. sobre el preu del menú)

Paella al estilo del Chef o Paella de verduras (+5,00 eur. sobre el precio del menú)*

----- Postres -----

- Postre -

Macedònia de fruita natural amb gelat de vainilla*

*Macedonia de fruta natural con helado de vainilla**

-0-

Tulipa de xocolata amb sorbet de maracujà i coulis de fruits vermells*

*Tulipa de chocolate con sorbete de maracuyá y coulis de frutos rojos**

* Plat apte per a vegetarians - * Plato apto para vegetarianos

Preu entre setmana 19,80 - Preu cap de setmana i festius 29,50

Precio entre semana 19,80 - Precio fin de semana y festivos 29,50

Per a taules de més de 6 persones, el menú té un suplement de 6 € per persona
Para mesas de más de 6 personas, el menú tiene un suplemento de 6 € por persona

DISHES OF THE DAY

- PLATS DU JOUR - GERICHTE DES TAGES -

----- Starter -----

- Entrées - Vorspeise -

Cream of artichoke soup with artichoke chips and quail egg*

*Crème d'artichauts et leurs chips, œuf de caille**

*Artischockencreme mit Artischocken-Chips und Wachtelei**

- or - ou - oder -

Tuna carpaccio with pomegranate vinaigrette

Carpaccio de thon à la vinaigrette de grenade

Carpaccio vom Thunfisch mit Granatapfel-Vinaigrette

----- Main course -----

- Plat principal - Hauptgericht -

Confit duck leg roasted with pear dices and syrup

Cuisse de canard confite et rôtie, dés de poire dans leur sirop

Confite Entenkeule gebraten mit Würfeln und Sirup von Birnen

- or - ou - oder -

Hake kokotxas (barbel) in green sauce with pumpkin and salsify pearls

Barbillons de morue à la sauce verte, perles de courge et salsifis

Seehecht-Kokotxas in grüner Sauce mit Kürbisperlen und Haferwurzel

- or - ou - oder -

Chef's special paella or Vegetable paella* (+5,00 eur. extra)

Paella à la manière du Chef ou paella végétale (+5,00eur. extra)*

Paella nach der Art des Küchenchefs oder Gemüse-Paella (+5,00 eur. extra)*

----- Dessert -----

Fresh fruit salad with vanilla ice cream*

*Macédoine de fruits frais et glace à la vanille**

*Frischer Obstsalat mit Vanilleeis**

- or - ou - oder -

Chocolate tulip with passion fruit sorbet and red fruit coulis*

*Tulipe de chocolat, sorbet au fruit de la Passion et coulis de fruits rouges**

*Schokoladentulpe mit Maracujasorbet und Coulis aus roten Früchten**

* Dish suitable for vegetarians - * Plat convient aux végétariens - * Gericht für Vegetarier geeignet

Price weekdays 19.80 - Price weekends and public holidays 29.50

Prix en semaine 19,80 - Prix week-ends et jours fériés 29,50

Preis Wochentage 19,80 - Preis Wochenende und Feiertage 29,50

For tables of more than 6 persons, the menu has a supplement of 6 € for person - Pour tables de plus de 6 personnes, le menu a un supplément de 6 € pour personne - Für Tischen mehr als 6 Personen hat das Menü einen Zuschlag von 6 € Person