

PLATS DEL DIA

PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----

- Entrante -

Albergínia farcida de mar i muntanya amb coulis de tomàquet

Berenjena rellena de mar y montaña con coulis de tomate

-O-

Platillo de lleties amb bolets confitats i daus de tofu*

*Platillo de lentejas con setas confitadas y dados de tofu**

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

- Plato Principal -

Estofat de vedella amb salsafins, perles de patata i carbassa

Estofado de ternera con salsifíes, perlas de patata y calabaza

-O-

Canelons de txangurro amb la seva mussolina gratinada

Canelones de txangurro con su muselina gratinada

-O-

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 -

Maxilionesa de nata amb gelat de vainilla i xocolata calenta*

*Maxilionesa de nata con helado de vainilla y chocolate caliente**

-O-

Simfonia d'albercocs amb fruits vermells i sorbet de mandarina*

*Sinfonía de albaricoques con frutos rojos y sorbete de mandarina**

** 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 -

Surf-and-turf stuffed eggplant with tomato coulis

Aubergine farcie façon mer et montagne et coulis de tomate

Aubergine mit Meer-Berg-Füllung und Tomaten-Coulis

- or - ou - oder -

Lentil stew with pickled mushrooms and tofu cubes*

*Ragoût de lentilles, champignons confits et dés de tofu**

*Linsenragout mit confierten Pilzen und Tofuwürfeln**

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

- Plat principal - Hauptgericht -

Beef stew with salsify, potato pearls and pumpkin

Ragoût de veau aux salsifis, perles de pomme de terre et de courges

Kalbseintopf mit Haferwurzeln, Kartoffelperlen und Kürbis

- or - ou - oder -

Txangurro (spider crab) cannelloni with crab mousseline au gratin

Cannellonis au crabe et sa mousseline gratinée

Cannelloni von der Seespinne mit gratinierter Mousseline

- 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 -----

Big cream puff with vanilla ice cream and hot chocolate*

*Maxi chou à la crème, glace à la vanille et sauce au chocolat chaude**

*Maxi-Sahne-Windbeutel mit Vanilleeis und heißer Schokolade**

- or - ou - oder -

Symphony of apricots with red fruits and mandarin sorbet*

*Symphonie aux abricots, fruits rouges et sorbet à la mandarine**

*Sinfonie aus Aprikosen mit roten Früchten und Mandarinsorbet**

* 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