

PLATS DEL DIA

PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----

- Entrante -

Amanida niçoise (tomàquet, patata, mongeta verda i ou dur) amb maionesade soja i anxoves

Ensalada niçoise (tomate, patata, judía verde y huevo duro) con mayonesa de soja y anchoas

-0-

Milfulles de meló i pinya amb pernil ibèric i oli de menta

Milhojas de melón y piña con jamón ibérico y aceite de menta

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

- Plato Principal -

Filet d'ibèric amb salsa de préssec i la seva tatin

Filete de ibérico con salsa de melocotón y su tatin

-0-

Llom de peix del dia amb mussolina de safrà i llima i llit de verduretes

Lomo de pescado del día con muselina de azafrán y lima y lecho de verduritas

-0-

Paella a l'estil del Xef o Paella de verduretes* (+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 suc de taronja i gelat de vainilla *

*Macedonia de fruta natural con zumo de naranja y helado de vainilla**

-0-

Tulipa de xocolata amb sorbet de maracujà i fruits vermells *

*Tulipa de chocolate con sorbete de maracuyá y 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 -

Salad niçoise (tomato, potato, green beans and hard-boiled egg) with soy mayonnaise and anchovies

*Salade niçoise (tomate, pomme de terre, haricot vert et œuf dur), mayonnaise au soja et aux anchois
Nizza-Salat (Tomaten, Kartoffeln, grüne Bohnen und hart gekochtes Ei) mit Sojamayonnaise und
Anschovis*

- or - ou - oder -

Melon and pineapple millefeuille with Iberian ham and peppermint oil

*Mille-feuille au melon et à l'ananas, jambon ibérique et huile à la menthe
Millefeuille von der Melone und Ananas mit iberischem Schinken und Minzöl*

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

- Plat principal - Hauptgericht -

Filet of Iberian pork with peach sauce and tatin

*Filet de porc ibérique sauce à la pêche et tatin de pêche
Iberisches Schweinefilet mit Sauce und Tarte Tatin vom Pfirsich*

- or - ou - oder -

Fish fillet of the day with saffron and lime mousseline on a bed of vegetables

*Filet de poisson du jour, mousseline au safran et au citron vert sur lit de petits légumes
Fischlende vom Tagesfisch mit Safran-Limetten-Mousseline und Junggemüsebett*

- 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 orange juice and vanilla ice cream *

*Macédoine de fruits frais au jus d'orange et glace à la vanille *
Obstsalat aus frischem Obst mit Orangensaft und Vanilleeis **

- or - ou - oder -

Chocolate tulip with passion fruit and red berries sorbet *

*Tulipe en chocolat et sorbet au fruit de la Passion et aux fruits rouges *
Schokoladentulpe mit Maracujasorbet und 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