

MEDITERRAANSE MENU

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

- Salade van kabeljauw "esqueixat" en pompoenmousse  
- Pasteitje met paprika, aubergine, gerookte sardientjes en tapenade  
- Vichyssoise met garnalen en roomkaasmousse  
- Mosselen in een fijne kruidensaus  

HOOFGERECHT NAAR KEUZE

- Gegrilde inktvis met groentetempura en Padrón-pepers  
- Kabeljauwhaas gekonfijte met "Trinxat" en groene saus (Suppl. €3.00)  
- Zeebaars supreme met gebakken verse spinazie (Suppl. €3.50)   
- Iberische varkenshaas "Lagarto" met groenten en teriyaki  
- Gerijpte rundersirloin "Rossini" met verse foie (Suppl. 7.00€) 
- Eendenmagret met mangochutney en gebakken ontbijtgranen en groenten (Suppl. €4.50)  

RIJSTGERECHTEN - (Minimaal 2 Personen)

- Rijst met zeevruchten
- Gemengde rijstschotel met varkenslapje 'secreto ibérico' en rode garnalen
- Zwarte rijst met pijlinktvis
- Risotto met bidsprinkhaankreeft en zeeanemoon
- Romige rijst met kabeljauw, plankton, groene asperges en coquilles (Suppl. €3.00)
- "Señorito" Rijst (met gepelde zeevruchten)(suplemento €3.50)
- Jig-inktvisrijst met artisjokken (supl. €3.50)
- Zeebarbeel en knoflookgarnalenrijst (supl. 3.50€)
- Rijst in bouillon met zeekeeft en venusschelpen (Supl. €9.00)
- Romige eendenmagretrijst met carpaccio van vijgen en foieschaafsel (Suppl. €4.00)  
- Cremiger Reis mit Iberischer Wange, Edamame, Shiitake und Zuckerschoten (Suppl. €3.50) 
- Soepachtige zeevruchtennoedels 
- Rijst met mediterrane groenten - **Vegano**     

DESSERTS OM UIT TE KIEZEN

Dessert van de dag of Sorbet

WIJN & DRANKEN

Witte en rode wijn Artiola (D.O. Cataluña)
Water en Brood

PRICE: 35.00€

Minimaal 2 Personen

Als U allergieën of intoleranties heeft, gelieve het restaurantpersoneel te willen adviseren. Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal de sala.