



Menu

Entrée

- Salade au fromage de chèvre et aux noix
- Salade de mangue, avocat et fraises
- Salade de tomate et mozarella de bufflonne
- Tartare de tomates à la vinaigrette légère de basilic
- Carpaccio de veau avec flocons de parmesan
- Carpaccio de poulpe à la galicienne (supl.+2)
- Rouleaux de saumon farcis aux légumes cuits (supl.+2)
- Moules à la vapeur
- Variété de poisson frit de la côte
- Gaspacho
- Tagliatelle bolognese
- Tagliatelle à la carbonara

Plat principal

- Paella mixte*
- Paella de légumes*
- Paella à l'homard* (supl.+12)
- Fideuà*
- Fideuà à l'homard* (supl.+12)
- Seiche à la plancha avec garniture de saison
- Saumon grillé avec garniture de saison
- Bar au croix du chef Marsol (supl.+9)
- Sole grillé avec garniture de saison (supl.+8)
- Suprême de bar grillé avec garniture de saison (supl.+8)
- Poulet aux langoustines
- Entrecôte de veau avec garniture de saison (supl.+4)
- Filet de veau aux légumes cuits (supl.+6)
- Ribs d'agneau grillé (supl.+4)

Dessert

- Fruits variés
- Crema catalana
- Crème caramel maison avec crème
- Poires au vin
- Pomme au four
- Gâteau du jour
- Coulant de chocolat avec crème
- Crêpes au chocolat avec crème
- Glace au choix
- Glace crocanti
- Truffes glacées avec crème
- Jus d'orange