



GASTRONOMY MENU *MENU GASTRONOMIQUE*

SATURDAY / SAMEDI

Prawn and brown meagre ceviche with mango and avocado

Ceviche de crevettes et ombrine à la mangue et à l'avocat



Porcini and truffle rice

Riz sec aux cèpes et à la truffe

Steamed hake with lettuce heart and clams with sherry
Merlu à la vapeur avec cœur de laitue et palourdes au xérès



Veal entrecôte with black pepper and potato mash
Entrecôte de bœuf au poivre noir et à la crème de pommes de terre



Red berries with balsamic vinegar

Fruits rouges et vinaigre balsamique



Crème brûlée with pistachio ice cream and carquinyoli

Crème brûlée et glace à la pistache et carquinyoli



51 € p.p.

Aigua inclosa / Eau incluse



Gluten



Fish
Poisson



Lactose



Molluscs
Mollusque



Egg
Œuf



Seafood
Fruits de mer



Nuts
Fruits secs



Sulphites
Sulfites

Prices include VAT / Prix TTC