

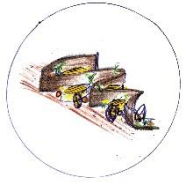
## menú gastronòmic

menú gastronómico

## menu gastronomique

gastronomic menu

Micuit de foie d'ànec a la llimona: pa amb xocolata i cacauets  
Micuit de foie de pato al limón: pan con chocolate y cacahuets  
Mi-cuit de foie gras de canard au citron : pain au chocolat et cacahuètes  
Duck foie gras mi-cuit with lemon: bread with chocolate and peanuts



Cebiche de llagostins i vieires  
Cebiche de langostinos y vieiras  
Ceviche de crevettes et noix de Saint-Jacques  
Prawn and scallop ceviche

Vieires a la meunière de cítrics, moniato especial i bròquil verd  
Vieiras a la meunière de cítricos, boniato especiado y brócoli verde  
Coquilles Saint-Jacques meunière, aux agrumes, patate douce épicée et brocoli vert  
Scallops meunière with citrus fruits, spiced sweet potato and green broccoli

Arròs rostit de pop, sobrasada i tomàquet amb formatge Mahó  
Arroz asado de pulpo, sobrasada y tomate con queso Mahón  
Riz rôti au poulpe, sobrasada et tomate avec fromage de Mahón  
Roasted rice with octopus, sobrasada and tomato with Mahón cheese



Gin-tònic de préssec i roses / Gin tonic de melocotón y rosas  
Gin-tònic à la pêche et aux roses / Peach and rose gin tonic



La nostra fondue de xocolata al caramel amb divertiments  
Nuestra fondue de chocolate al caramelo con acompañamientos  
Notre fondue de chocolat au caramel et ses gourmandises  
Our caramel chocolate fondue with sweet treats

**Menu: 75,00€**

Menú Maridat / Menú maridaje: **95,00 €**

Sélection de boissons comprise / Drinks selection included : **95,00 €**

Taula completa  
Horari: de 13h a 14 :30h  
de 20h a 21:30h

Taula completa  
Horari: de 13h a 14 :30h  
De 20h a 21:30h