

LES NITS ²⁵ DE SANT ROG

ENTRANTS / ENTRANTE

Pernil Ibèric amb pa de vidre i tomàquet
Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate

Brioix de rosbif de cuixa de porc a la BBQ amb prunes,
peres i cremós d'herbes aromàtiques
*Brioche de rosbif de muslo de cerdo a la BBQ con ciruelas,
peras y cremoso de hierbas aromáticas*

Gambeta vermella saltejada
Gambita roja salteada

SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ELEGIR

Cassoleta de rap, vieira i cansalada
Cazuelita de rape, vieira y panceta

○

Filet de vedella amb crema de pastanaga especiada i
salsa de tòfones
*Filete de ternera con crema de zanahoria especiada y
salsa de trufas*

POSTRE A ESCOLLIR POSTRES A ELEGIR

Tartaleta de llimona i xocolata amb coco i maduixes
Tartaleta de limón y chocolate con coco y fresas

○

Tiramisú de plàtan i fruita de la passió
Tiramisú de plátano y fruta de la pasión

ENTRÉE / STARTERS

Jambon Ibérique au pain de verre à la tomate
Iberian ham with glass bread and tomato

Brioche de rosbif de cuisse de porc a la BBQ aux
prunes, poires et crème d'herbes
*Brioche of BBQ pork thigh roast beef with plums,
pears and creamy aromatic herbs*

Crevettes rouges sautées
Sautéed red shrimp

PLAT AU CHOIX MAIN DISH TO CHOOSE

Cassolette de lotte de mer, coquille Saint-Jacques
et lard

Casserole of monkfish, scallops and bacon

○

Filet de bœuf avec crème de carottes épicée et
sauce aux truffes
*Beef tenderloin with spiced carrot cream and
truffle sauce*

DESSERT AU CHOIX DESSERT TO CHOOSE

Tartelette au citron et chocolat avec noix de coco
et fraises

*Lemon and chocolate tartlet with coconut and
strawberries*

○

Tiramisu à la banane et fruit de la passion
Banana and passion fruit tiramisu

52€

Inclou aigua i pa
Incluye agua y pan
Compris: eau et pain
Included: Water and bread