



Menú FLAMANT

ENTRANTS A ESCOLLIR

Calamars a l'andalusa

Crema de carbasa amb llagostins marinats a la vainilla y germinats

Ou a baixa temperatura amb parmentier, suc de rostit i avetllanes

Gratacels de tomàquet i mozzarella fiore di latte amb pesto d'alfàbrega fresca

Carpaccio de gambes amb bolets confitats, praliné de ceba torrada y pinyons

Gyozas de vedella melosa amb crema trufada

SEGONS A ESCOLLIR

Tataki de tonyina amb amanida fresca d'algues i mango

Vedella estofada a l'estil Bourgignon amb patata aixafada al romaní

Steak tartar al punt picant amb gelat de mostasa ancienne i les seves torrades

Llom de bacallà amb sanfaina, ceba criski i pols d'olives negres

Arrós sec d'hortalisses de temporada (opció vegana)

POSTRES A ESCOLLIR

Chessecake amb galeta Lotus

Coulant de xocolata amb nata montada

Crema catalana casolana

Amanida de fruites fresques amb sopete de fruits vermells (opció vegana)

Les nostres **trufes de xocolata**

INCLOU 3 BEGUDES

A triar entre aigües, refrescs, canya de cervesa o copa de vi de la casa

Pa inclòs. Café no inclòs.

39.95€

(IVA inclòs)

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, solicite nuestra guía de alérgenos.

