

Menú

Entrantes

Ensalada verde con vinagreta de violetas
Crema de calabacín con dados de queso fresco
Raviolis de tinta negra rellenos de salmón con salsa de eneldo
Menestra de verduras gratinadas

Principales

Pavo relleno de setas con salsa de trufa negra de Teruel
Suprema de San Pedro con salsa de cilantro
Pez espada al azafrán con gambitas
Lomo al grill con patata al caliu y escalibada

Postres

Helado de fresa con virutas de chocolate
Puding de la casa con salsa toffe
Milhojas relleno con coulis de frutos rojos
Manzanas al horno con crema de canela

Menú de temporada

De lunes a domingo

Servicio de mediodía y noche

Incluye agua mineral y vino de la Casa

16,00 €

7% IVA incluido

Menú

Entrants

Amanida verda amb vinagreta de violetes
Crema de carbassó amb daus de formatge fresc
Raviolis de tinta negra farcits de salmó amb salsa d'anet
Minestra de verdures gratinades

Principals

Gall dindi farcit de bolets amb salsa de tòfona negra de Terol
Suprema de gall de sant Pere amb salsa de coriandre
Rodanxa d'emperador al safrà amb gambetes
Llom al grill amb patata al caliu i escalivada

Postres

Gelat de maduixa amb encenalls de xocolata
Púding de la casa amb salsa toffe
Milfulls farcit amb coulis de fruits vermells
Pomes al forn amb crema de canyella

Menú de temporada

De dilluns a diumenge

Servei de migdia i nit

Inclou aigua mineral i vi de la Casa

16,00 €

7% IVA inclòs

Menu

Starters

Green salad and violet's vinaigrette
Cream of courgette and soft cheese
Black ravioli stuffed of salmon and dill sauce
Vegetable stew au gratin

Main Courses

Stuffed turkey of mushrooms and truffle sauce
John Dory supreme and coriander sauce
Swordfish and prawns au saffron
Pork loin, baked potato and vegetables

Desserts

Strawberry ice cream and chocolate shavings
Homemade Pudding and toffee sauce
Millefeuille and fruits of the forest coulis
BAKED APPLE AND CINNAMON SAUCE

Seasonal Menu

From Monday to Sunday
lunch and dinner service
mineral water and house wine

16,00 €

VAT included 7%

Menu

Entrées

Salade verte à la vinaigrette de violettes
Crème de courgette et fromage fraise
Ravioli à la tinte noire farcis de saumon à la sauce d'aneth
Légumes à la jardinière au gratin

Principaux

Dindon farci de champignons à la sauce de truffe noire
Suprême de Saint Pierre à la sauce de coriandre
Espadon et crevettes au safran
Filet de porc au grill, légumes et pommes de terre au four

Desserts

Glace de fraise et coupeaux au chocolat
Pudding fait à la maison à la sauce de toffee
Mille-feuilles farci et coulis des fruits du foret
Pommes au four et crème de cannelle

Menu de saison

De lundi au dimanche

Service à midi et soir

Eau minérale et vin de maison compris

16,00 €

7% TVA compris