



MENÚ DIARIO DE AUTOR



PARA COMENZAR...

Crema fría de zanahoria y "mozzarella"
Crema freda de pastanaga i "mozzarella"
Cold cream of carrot and "mozzarella"

Huevos Benedict, servidos sobre pan inglés, con salsa holandesa y láminas de aguacate
Ous Benedict, servits sobre pa anglès amb salsa holandesa i làmines d'alvocat
Eggs Benedict served on english bread with dutch sauce and avocado slices

Hojaldre de trigueros con salsa de gambas de Palamós
Milfulls d'espàrrecs bladers amb salsa de gambes de Palamós
Asparagus puff pastry with Palamós prawns sauce

SEGUIMOS CON...

Paella de Mar y Montaña , hecha al momento
Paella de Mar i Muntanya, feta al moment
Sea and Mountain "Paella" made "on the spot"

Ceviche de dorada, con leche de tigre
Ceviche d' orada , amb llet de tigre
Sea bream "Ceviche" with tiger's milk

Estofado de ternera con cerveza negra
Estofat de vedella amb cervesa negra
Beef stew with black beer

DE POSTRE...

Sopa de sandía con mascarpone
Sopa de síndria amb mascarpone
Watermelon cold cream with mascarpone

"Coulant" casero de chocolate
"Coulant" cassola de xocolata
Homemade chocolate "coulant"

Helado de lima y limón, al estilo Malibú
Gelats de llima i llimona a l'estil Malibu
Lemon and Lime Malibu style ice cream

Menú de Autor

13,90€

Menú Express 1ª
o 2ª plato + postre

10,95€

I.V.A. incluido

El Menú incluye: Agua Mineral o Copa de Vino y Pan
Los Platos que tienen (*) Incrementarán el Precio del Menú