

MENÚ

TEMPS DE *Flors*

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de brots vegetals i flors amb maduixes, formatge de cabra, tomàquet cirera i vinagreta de mel
Ensalada de brotes vegetales y flores con fresas, queso de cabra, tomate cereza y vinagreta de miel

Esqueixada de bacallà amb tomata, pols d'olives negres, ceba tendra i oli de cítrics
"Esqueixada" de bacalao con tomate, polvo de olivas negras, cebolleta y aceite de cítricos

Caneló de verdures, tomàquet confitat, neu de parmesà i oli d'alfàbrega
Canelón de verduras, tomate confitado, nieve de parmesano y aceite de albahaca

PRIMERS PRIMEROS

Suprema de llobarro amb puré de bròcoli, espàrrecs i salsa allada
Suprema de lubina con puré de brócoli, espárragos y salsa ajada

Melós de vedella amb puré de pastanaga, salsa de ratafia i cruixent de pasta Wantom
Meloso de ternera con puré de zanahoria, salsa de ratafia y crujiente de pasta Wantom

Entrecot de vaca rossa a la planxa o amb salsa de pernil ibèric
Entrecot de vaca rubia a la plancha o con salsa de jamón ibérico

POSTRES POSTRES

Panatóxé de fruites amb cremós de iogurt
Panché de frutas con cremoso de yogur

Recuit de drap amb mel i nous garrapinyades
"Recuit de drap" (requesón) con miel y nueces garrapiñadas

Brownie de xocolata negra i nous banyat en xocolata blanca
Brownie de chocolate negro y nueces bañado en chocolate blanco

26.50€

IVA Inclòs / IVA Incluido

1 beguda i pa inclòs- 1 bebida y pan incluido

Favory

RESTAURANT CAFÈ



MENÚ TEMPS DE *Flors*

STARTERS ENTRÉES

Vegetable sprouts and flowers salad with strawberries, goat cheese, cherry tomato and honey vinaigrette
Salade de jeunes pousses et fleurs avec fraises, fromage de chèvre, tomates cerises et vinaigrette au miel

‘Esqueixada’: Cod salad with tomato, black olive powder, spring onion and citrus oil
“Esqueixada” Morue avec tomates, poudre d’olives noires, oignon de printemps et huile d’agrumes

Vegetable cannelloni, tomato confit, parmesan snow and basil oil
Cannelloni de légumes, tomates confites, neige de parmesan et huile de basilic

MAIN COURSE PRINCIPAUX

Sea bass supreme with broccoli purée, asparagus and garlic sauce
Suprême de bar avec purée de brocoli, asperges et sauce à l’ail

Tender veal with carrot purée, ratafia sauce and crispy Wantom pasta
Joue de veau moelleux avec purée de carottes, sauce au ratafia et croustillante aux pâtes Wantom

Grilled beef entrecôte or grilled with Iberian ham sauce
Entrecôte de vache “blonde” grillée ou avec sauce au jambon ibérique

POSTRES POSTRES

Fruit salad with yoghurt cream
Salade de fruits avec crème au yaourt

“Recuit de drap” (cottage cheese) with honey and caramelised walnuts
“Recuit de drap” (fromage blanc) avec du miel et des noix pralinés

Dark chocolate and walnuts brownie dipped in white chocolate
Brownie au chocolat noir et aux noix, enrobé de chocolat blanc

26.50€

TAX Included / TVA Compris

1 Drink & bread included - 1 boisson & pain inclus

Favory

RESTAURANT CAFÈ