

## ELS NOSTRES SUGGERIMENTS DE TEMPORADA

### NUESTRAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA

**Pernil ibèric amb pa amb tomàquet (suplement 5€)**

**Jamón ibérico con pan con tomate (suplemento 5€)**

(7)

**Carpaccio de vedella amb parmesà i vinagreta de "xalotes" (Suplement 3€)**

**Carpaccio de ternera con parmesano y vinagreta de chalotas (suplemento 3€)**

(1) (9)

**Turbot fresc a la planxa amb la seva guarnició (suplement 8€)**

**Rodaballo fresco a la plancha con su guarnición (suplemento 8€)**

(11)

**Entrecot de vedella 300g a la brasa amb salsa de pebre vert (Suplement 5€)**

**Entrecot de ternera 300g a la brasa con salsa de pimienta verde (Suplemento 5€)**

(1) (9)

**Confit d'ànec amb peres (suplement 5€)**

**Confit de pato con peras (suplemento 5€)**

(9)

**Escamarlanets al whisky (suplement 5€)**

**Cigalas al whisky (Suplemento 5€)**

(9) (12)

**Llenguado a la planxa (suplement 3€)**

**Lenguado a la plancha (Suplemento 5€)**

(7) (9) (11) (12)

## OUR SEASONAL SUGGESTIONS

### NOS SUGGESTIONS SAISONNIÈRES

**Slate of Iberian ham with tomato bread (Supplement 5€)**

(7)

**Ardoise de jambon ibérique et pain aux tomates (Supplément 5€)**

**Beef carpaccio with parmesan and shallot vinaigrette (Supplement 3€)**

(1) (9)

**Carpaccio de bœuf, vinaigrette parmesan et échalote (Supplément 3€)**

**Fresh grilled turbot with garnish (Supplement 8€)**

(11)

**Turbot frais grillé avec son accompagnement (Supplément 8€)**

**Grilled beef entrecôte 300g with green pepper sauce (Supplement 5€)**

(1) (9)

**Entrecôte de bœuf grillée 300g sauce poivre vert (Supplément 5€)**

**Duck confit with pears (Supplement 5€)**

(9)

**Confit de canard aux poires (Supplément 5€)**

**Crayfish in whiskey (Supplement 5€)**

(9) (12)

**Écrevisses au whisky (Supplément 5€)**

**Grilled sole (Supplement 3€)**

(7) (9) (11) (12)

**Sole grillée (Supplément 3€)**

