

Menú

Crema freda de carbassó i poma de Torroella amb nou moscada
Crema fría de calabacín y manzana de Torroella con nuez moscada

○

Cabdells farcits de formatge brié , nous i vínagreta de mel
Cogollos rellenos de queso brié, nueces y vínagreta de miel

○

Remenat de bolets
Revoltillo de setas

Vedella amb salsa de bolets
Ternera con salsa de setas

○

Paella de marisc
Paella de marisco

○

Salmó en tempura amb verdures
Salmón en tempura con verduras

Copa de iogur natural amb mermelada de nabius i gelat de nata
Copa de yogur natural con mermelada de arándanos y helado de nata

○

Confitura fresca de poma verda amb cava
Confitura fresca de manzana verde con cava

○

Maduixes saltejades amb vínagre de Módena i gelat de xocolata
Fresas salteadas con vínagre de Módena y helado de chocolate



Menú

Cold courgette cream soup and apple from Torroella with nutmeg
Crème froide de courgettes et pomme de Torroella avec noix de muscade
Kalte Zucchini-Apfel Cremesuppe Suppe mit Muskatnuss

○

Lettuce heart stuffed with brie cheese, walnuts and honey dressing
Bourgeons farcies de fromage de brie, noix et vinaigrette de miel
Salatherzen gefüllt mit Brie-Käse, Walnüssen und Honig

○

Scrambled mushrooms
Champignons brouillés
Rührei mit Pilzen

veal with mushroom sauce
veau avec sauce aux champignons
Kalbfleisch mit Pilzsauce

○

Seafood Paella
Paella de fruits de mer
Paella mit Meeresfrüchten

○

Salmon in tempura with vegetables
saumon au tempura avec légumes
Lachs in Tempura mit Gemüse

Cup of plain yogurt with blueberry jam and ice cream
Coupe de yogourt nature avec confiture de bleuets et glace à la crème
Joghurt-becher mit Heidelbeer-Marmelade und Eiscreme

○

Fresh green apple jam with champagne
Confiture frais de pomme verte avec du champagne
Frische grüne Apfel-Marmelade mit Champagner

○

Sauteed strawberries with balsamic vinegar of Modena and chocolate ice cream
Sauté de fraises au vinaigre balsamique de Modena et la glace de chocolat
Sautierte Erdbeeren mit Balsamico-Essig und Schokoladeneis