



Menú DISFRUTAR

Starters / Pour débiter

Farm Egg cooked at low temperature, parmentier, wild mushrooms and fresh black truffle

Oeuf de ferme cuit à basse température, champignons et truffe fraîche

Soup of local artichoke "del Prat" with Iberian ham

Soupe d'artichauts "del Prat", copeaux de jambon ibérique

Greek quinoa salad with baby arugula, tomato, cucumber, feta cheese, kalamata olives and organic lemon vinaigrette

Salade Grecque de quinoa avec roquette, tomate, concombre, fromage de feta, olives Kalamata, et vinaigrette à L'huile de olives

Cream pumpkin, foie gras and black truffle shavings

Crème de potiron, copeaux de foie gras et truffe melanosporum

Main Courses / Plat Principal

Roasted chicken Cannelloni in its juice with fresh truffle

Cannelloni "traditionnel" de volaille, jus de rôti et truffe melanosporum

Free – Range chicken breast with potato puree with its juice

Suprême de Poulet fermier, purée de pommes de terre, et son jus

Salmón "a la plancha" or steamed, selection of seasonal vegetables

Saumon "a la plancha" ou cuit vapeur, selection de legumes de saison

Veal filet "a la brasa", cream of eggplant, veal juice and fresh truffle

Filet de veau à la braise, crème d'aubergine, jus de veau, truffe fraîche

Desserts

Selection of fresh seasonal fruit

Selection de fruits de saison

Chocolate cake with praliné

Gâteau au chocolat, prâliné

Citrus and coconut cheesecake

Cheesecake d'agrumes et noix de coco

Please let us know if you have any allergies or intolerances.

Beverage are not included.

-

Veuillez nous informer si vous avez des allergies ou des intolérances. Les boissons ne sont pas incluses