

MENÚ ROJOPASIÓN



Encenalls de pernil ibèric, rotllet de salmó amb mascarpone

Mesclum d'enciams amb llagostins, mango i vinagreta d'anet

o

Amanida de fruits de mar amb salsa de vermouth sec i cibolet

Supremes d'orada al forn

Rellom de vedella amb salsa de ceps i gratinat dauphinois

Follia de xocolata

o

Festival de sorbets amb coulis de fruits vermells

Cava Extra Brut Ana de Codorniu, aigua mineral i cafè

Preu per persona 80 € (IVA inclòs)

MENÚ ROJOPASIÓN



Virutas de jamón ibérico, rollito de salmón con mascarpone

Mezclum de lechugas con langostinos, mango y vinagreta de eneldo

o

Ensalada de frutos del mar con salsa de vermouth seco y cebollino

Supremas de dorada al horno estilo tradicional

o

Solomillo de ternera con salsa de "ceps" y gratén dauphinois

Locura de chocolate (pastel con 5 texturas)

o

Festival de sorbetes con coulis de frutos rojos

Cava Extra Brut Ana de Codorniu, agua mineral y café

Precio por persona 80 € (IVA incluido)

MENU ROJOPASIÓN



Iberian ham, salmon roll with mascarpone cheese

Selection of salads with king prawns, mango and dill vinaigrette

or

Seafood salad with dry vermouth sauce and spring onion

Baked supremes of sea-bream cooked in traditional style

or

Sirloin of veal with dauphinoise gratin topped with mushroom sauce

Chocolate madness (five-texture cake)

or

Festival of sherbet with coulis of red fruits

Extra Brut Anna de Codorniu Cava, Mineral water and coffee

Price per person 80 € (tax included)

MENU ROJOPASIÓN



Copeaux de jambon ibérique, rouleau de saumon au mascarpone

Mélange de laitues avec des gros bouquets, mangue et vinaigrette à l'aneth

ou

Salade de fruits de mer à la sauce vermouth sec et ciboulette

Suprêmes de daurade traditionnels au four

ou

Filet de boeuf sauce aux ceps et gratin dauphinois

Folie de chocolat (gâteau de 5 textures)

ou

Festival de sorbets et coulis de fruits rouges

Cava Extra Brut Ana de Codorniu, eau minérale et café

Prix par personne 80 € (TVA comprise)