

MENÚ ROJOPASIÓN



Encenalls de pernil ibèric, rotllet de salmó amb formatge

Carpaccio d'ànec amb vinagreta de poma

o

Terrina de peix amb salsa suau de pebrots

o

Llagostins saltejats amb verduretes i sèsam

Daus de tonyina amb tomàquet concasse i alvocat

o

Lloms de lluç a la planxa amb chips de porros

o

Rellom de vedella amb salsa de ceps i gratinat dauphinois

Delícies de xocolata amb cruixent d'avellana

o

Festival de sorbets (mandarina, llimona y préssec)

o

Carpaccio de fruites fresques al Cointreau

Cava Extra Brut Anna de Codorniu blanc o rosat, aigua mineral i cafè

Preu per persona 80 € (IVA inclòs)

MENÚ ROJOPASIÓN



Virutas de jamón ibérico, rollito de salmón con queso

Carpaccio de pato con vinagreta de manzana

o

Terrina de pescado con salsa de pimientos suave

o

Langostinos salteados con verduritas y sésamo

Tacos de atún rojo con tomate concasse y aguacate

o

Lomitos de merluza plancha con chips de puerros

o

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

Delicias de chocolate con crujiente de avellana

o

Festival de sorbetes (mandarina, limón y melocotón)

o

Carpaccio de frutas frescas al Cointreau

Cava Extra Brut Anna de codorniz blanco o rosado, agua mineral y café

Precio por persona 80 € (IVA incluido)

MENU ROJOPASIÓN



Iberian ham, salmon roll with cheese

Duck carpaccio with apple vinaigrette

or

Monkfish glue with a mild pepper sauce

or

Langoustines sautéed with spring vegetables and sesame

Cubed tuna with tomato concasse and avocado

or

Griddled hake loin with leek crisps

or

Sirloin of veal with dauphinoise gratin topped with mushroom sauce

Chocolate delights with hazlenut crunch

or

Festival of sherbet (mandarin, lemon and peach)

or

Fresh fruit carpaccio in Cointreau

White or rosé Cava Extra Brut Anna de Codorniu, Mineral water and coffee

Price per person 80 € (tax included)

MENU ROJOPASIÓN



Copeaux de jambon ibérique, rouleau de saumon au fromage

Carpaccio de canard à la vinaigrette de pomme

ou

Terrine de poisson de roche à la sauce douce de poivrons

ou

Gambas sautées aux petits légumes et au sésame

Dés de thon à la purée de tomate et avocat

ou

Filets de merlan grillés avec des chips de poireaux

ou

Filet de boeuf sauce aux ceps et gratin dauphinois

Délices de chocolat avec croquant de noisette

ou

Festival de sorbets (mandarine, citron et pêche)

ou

Carpaccio de fruits frais au Cointreau

Cava Extra Brut Anna de Codorniu blanc ou rosé, eau minérale et café

Prix par personne 80 € (TVA comprise)