

MENÚ VERDEPRADERA



Pebrots del “piquillo” amb brandada de bacallà

o

Pastis d’albergínies i pebrots amb llagostins

Cuetes de rap amb cloïsses i patates de forner

o

Medallons d’ibèric amb foie a la mostassa suau

Tarta fina de poma amb gelat de vainilla

o

Charlotte de formatge fresc i gerds amb mango

Brut Nature Cavas Hill, aigua mineral i cafè

Preu per persona 65 € (IVA inclòs)

MENÚ VERDEPRADERA



Pimientos del piquillo con brandada de bacalao

o

Pastel de berenjenas y pimientos con langostinos

Colitas de rape con almejas y patatas panaderas

o

Medallones de ibérico con foie a la mostaza suave

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

o

Charlotte de queso fresco y frambuesa con mango

Brut Nature Cavas Hill, agua mineral y café

Precio por persona 65 € (IVA incluido)

MENU VERDEPRADERA



"Piquillo" peppers with cod

or

Aubergine and pepper terrine with langoustines

Monkfish glue with clams and potatoes

or

Iberian medallions with foie gras and a mild mustard dressing

Fine apple tart with vanilla ice cream

or

Fresh cheese and raspberry charlotte with mango

Brut Nature Cavas Hill, Mineral water and coffee

Price per person 65 € (tax included)

MENU VERDEPRADERA



Piments rouges et brandade de morue

ou

Tarte d'aubergines et de poivrons aux crevettes

Queues de lotte en sauce aux palourdes et pommes de terre au four

ou

Médallions de jambon ibérique avec du foie à la moutarde douce

Tarte fine de pomme à la glace à la vanille

ou

Charlotte de fromage frais à la framboise à la mangue

Brut Nature Cavas Hill, eau minérale et café

Prix par personne 65 € (TVA comprise)