



## **GALAXÓ** **(Hotel Casa Fuster)**

### **Menú Migdia** *Menú de mediodía* Lunchtime Menu

**Aperitiu de Benvinguda/** *Aperitivo de Bienvenida/* Welcome appetizer

**Xips de Iuca i Cruixent de Pa de Pipa**  
*Chips de Yuca y Crujiente Pan de Pipa*  
Yucca Chips and Sunflower Seed Bread Crisp

---

**Quallada de foie amb lleties de Puy**  
*Cuajada de foie con lentejas de Puy*  
Foie-gras junket with Puy lentils

---

**Amanida de mousse de formatge de cabra amb transparències de poma, cherrys a la mòdena i oli de nous**  
*Ensalada de mousse de queso de cabra con transparencias de manzana, cherrys a la módena y aceite de nueces*  
Goat's cheese mousse salad with transparent slivers of apple, cherry tomatoes in modena vinegar and walnut oil

---

**Espatleta de xai rostida a baixa temperatura amb un puré de patates amb olives de Kalamata al romaní**  
*Espaldita de cordero asada a baja temperatura con puré de patatas con aceitunas de Kalamata al romero*  
Low-temperature-roast shoulder of lamb with potato purée and Kalamata olives in rosemary

---

**Textures de xocolata amb crema de fruita de la passió**  
*Texturas de chocolate con crema de fruta de la pasión*  
Chocolate textures with passion fruit cream

---

Preu: 25€ (migdia) o 35€ (nit)+IVA+begudes.

Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25€ (mediodía) o 35€ (noche)+IVA+bebidas.

Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€ (lunchtime) o 35€ (evening)+VAT+drinks.

Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.



**Menú Nit**  
*Menú de noche*  
Evening Menu

**Aperitiu de Benvinguda/ Aperitivo de Bienvenida/ Welcome appetizer**

**Xips de Yuca i Cruixent de Pa de Pipa**  
*Chips de Yuca y Crujiente Pan de Pipa*  
Yucca Chips and Sunflower Seed Bread Crisp

---

**Quallada de foie amb lleties de Puy**  
*Cuajada de foie con lentejas de Puy*  
Foie-gras junket with Puy lentils

---

**Cremeta de carbassa rostida amb rap saltejat i oli de cibulet**  
*Cremita de calabaza asada con rape salteado y aceite de cebollin*  
Cream of oven-roasted squash with sautéed monkfish and chive oil

---

**Amanida de mousse de formatge de cabra amb transparències de poma, cherrys a la mòdena i oli de nous**  
*Ensalada de mousse de queso de cabra con transparencias de manzana, cherrys a la móderna y aceite de nueces*  
Goat's cheese mousse salad with transparent slivers of apple, cherry tomatoes in modena vinegar and walnut oil

---

**Espatilleta de xai rostida a baixa temperatura amb un puré de patates amb olives de Kalamata al romaní**  
*Espaldita de cordero asada a baja temperatura con puré de patatas con aceitunas de Kalamata al romero*  
Low-temperature-roast shoulder of lamb with potato purée and Kalamata olives in rosemary

---

**Textures de xocolata amb crema de fruita de la passió**  
*Texturas de chocolate con crema de fruta de la pasión*  
Chocolate textures with passion fruit cream

---

Preu: 25€ (migdia) o 35€ (nit)+IVA+begudes.

Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25€ (mediodía) o 35€ (noche)+IVA+bebidas.

Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€ (lunchtime) o 35€ (evening)+VAT+drinks.

Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.