

Menú de trabajo standard

(Todo los comensales deberán escoger el mismo primero, segundo y postre)

Primeros:

Sopa de Rape
Ensalada de Salmón Marinado y Queso Fresco
Timbal de berenjenas con queso de cabra
Salteado de Verduras con Langostino
Fideua dels Pescadors
Arroz negro con Sepia
Alcalchofas con Almejas
Ensalada con queso de cabra y frutos rojos
Habas a la Catalana
Flan de espinacas y gamba con salsa americana

Segundos:

Suprema de merluza a la donsotierra
Salmón al horno
Bacalao a la llauna
Mero gratinado con langostino
Escalopines de ternera con Moixerons
Solomillo de lechon mechado al oporto
Medallones de ternera con salsa de setas
Estofado de Conejo de Monte con Alcalchofas
Pato a la naranja

Postres:

Tiramisu
Carpaccio de piña con fondo de vainilla
Macedonia natural con zumo de naranja
Mosaico de fruta
Biscuit con chocolate caliente
Sorbete de Mandarina o limon
Flan de queso
Piña flambeado con helado

Menú de trabajo superior

(Todo los comensales deberán escoger el mismo primero, segundo y postre)

Primeros:

Ensalada de rape marinado a la vinagreta
Milhojas de bacalao, escalibada y vinagreta con case de tomate
Ensalada de habitas con foie
Bouquet de ensalada templada con jamón de pato y vinagreta de frutos secos
Carpaccio de pulpo con cachelos
Arroz caldoso con bogavante
Cigalitas con ajo y perejil
Crema de erizos gratinados al Jerez
Ensalada de mango con langostinos y queso fresco

Segundos:

lubina a la espalda con mini-verduras
Tronco de merluza al horno
Suquet de rape con langostinos
Medallones de rape a la nantua
Filetes de lenguado a l jamón ibérico
Vieiras con tomate cherry y pure de patatas
Corazones de solomillo al perfume de calvados
Pierna y Paletilla asada con patatas panadera
Entrecote con ceps en su jugo con gratinado de patatas
Carré de cordero con tomillo

Postres:

Pastel de sacher
Fresones a la pimienta (según temporada)
Frutos rojos gratinados
Fresones gratinados (según temporada)
Bizcocho cardinal con chocolate caliente
Creppes Suzette