

Menu

Vorspeise

Vichyssoise

Salat mit Saubohnen und Minze

Eingelegte Artischocken mit Gänseleber-Vinaigrette

Escalivada mit gratiniertem Ziegenkäse und Olivenpastete

Gemüse und Seehecht Pastete mit Tartare Soße

Gratinierter grüner Spargel mit Räucherlachs

Goldbrassentartar mit Mango et Vanilleöl

Rührei mit Seeigeln

Gegrilltes Gemüse mit Romesco Soße

AuberginenMusaka

Gratinierte auf Catalanische Art Makarroni

Schinkenkroketten

Hauptgericht

Fideuada mit Tintenfisch und Garnelen (min. 2 pax)

Meer- und Berg- schwarzer Reis (min. 2 pax)

Lachs vom Blech mit Samfaina

Seezungenfilets mit Cava Soße und Spinat

Grillierte Goldbrasse mit Kartoffeln und Zwiebel aus Figueres

Seeteufel vom Blech mit Senf und Gemüse Hamburger

Tintenfische mit Fleischfüllung und amerikanischer Soße

Hamburger vom Kalb mit Rotwine, karamellisierter Zwiebel und Brie Käse

Kaninchen mit Fleischbällchen

Lammschulter aus dem Ofen

Schweinsfilet mit Fünf-Pfeffer-Sauce

Hühnerragout

Nachtisch

Katalanischecreme

Eisbiskuit mit Mandel und heißer Schokoladensoße

Eis und Sorbets nach Art des Hauses

Unser Tiramisú

Baba mit Rum, Kokoeis und Malibú mit Ananas Reduktion

Cheese cake mit Feigenmarmeladen

Karamel Apfel Waffle , Katalanischecremeeis

Baileys Pudding

Orangen mit Ihren kandierten Schale und Cointreau Sorbet

Millefeuille mit Zitronencreme und Beeren

Unsere Whiskytorte

Menu mit Desserts oder Kaffee

Mittag

Menu: 32,80€

Nachts, Wochenende und Feiertage

Menu: 34,80€

(Getränke getrennt)