

NOTRE BUFFET DE SALADES COMPOSÉES ET DE DESSERTS

.....

SALADES ET ENTRÉES

SALADE CÉSAR

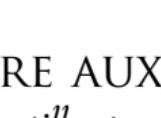
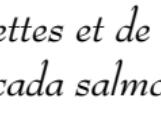


Fingers de poulet panés avec du panko

et frits sur mesclun 5 variétés, avec des tomates cerises et des petits croûtons, sauce césar et lamelles de parmesan

POIVRONS DU PIQUILLO

FARCIS DE MORUE



Servis tièdes sur une sauce au safran

à la liqueur d'anis et des pousses tendres

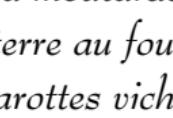
VELOUTÉ DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ AU GINGEMBRE FRAIS

Garnie de ses ingrédients et d'herbes aromatiques



POINTES D'ASPERGES BLANCHES

ET SAUMON MARINÉ



Avec une crème de fromage cheddar,

feuilles de mâche et huile au basilic

MOULES VAPEUR



Avec une crème au vin blanc, de la ciboulette

et des pommes de terre au safran

SEICHE SUR PA AMB OLI



Ragoût de seiche épicé sur toast de pain de Majorque

et bouquet de salade

PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTIS «FRUTTI DI MARE»



Poêlée de seiche, de calamars, de crevettes et de moules avec

à la sauce américaine et une picada salmorreta

FILET DE PERCHE MEUNIÈRE AUX HERBES

Sur wok de légumes croustillants

et pommes de terre rissolées



FILET DE BAR GRATINÉ



AU FROMAGE DE BUFFLONNE



Piperade d'aubergine avec des oignons rouges, du brocoli à la

vapeur et un aioli de citron vert et d'huile au basilic

RAGOÛT DE BOULETTES

À LA MAJORQUINE



Avec des pommes de terre au four épicées,

des petits oignons et des amandes grillées

MAGRET DE CANARD RÔTI

Avec une sauce au soja, au miel et à la moutarde ancienne,

accompagné de pommes de terre au four,

de haricots verts fins et de carottes vichy

NOS DESSERTS

NOTRE SOUFFLÉ ALASKA

Flambé au rhum avec de la glace à la vanille,

une meringue légère et des écorces d'agrumes

CHEESECAKE

Cuit au four avec une base de biscuit et accompagné

de fruits rouges et de sorbet à la framboise

MUG CAKE AU CHOCOLAT

Avec une sauce au chocolat blanc et de la menthe verte

TUTTI FRUTTI AU CAVA

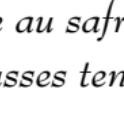
Servi en coupe avec un granité de menthe verte

et une tuile d'orange

GLACES ET SORBETS AU CHOIX

Avec des toppings et des garnitures croustillantes

VINS DOUX



ROVER - 19,50 €/bouteille

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/bouteille

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/bouteille

GRAMONA · Riesling

TVA comprise

Allergènes



Gluten



Oeufs



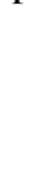
Poisson



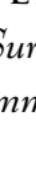
Mollusques



Crustacés



Lait



céleri



Sésame



Fruits à coque



Arachide



Soja



Lupin



Moutarde



Sulfites