

Gastro-Hall Menu

STARTER TO CHOOSE / ENTREE A CHOISIR:

Pumpkin creamy soup, carrots, mandarin oranges and burrata cream

Crème de potiron, carottes, mandarine et burrata

Eggplant, miso, "mató" cheese, cashew nuts

Aubergine, miso, fromage blanc, noix de cajou

Home-marinated salmon, toast and blinis

Saumon mariné maison, toasts et blinis

Traditional beef tartare, cured egg yolk

Tartare de boeuf traditionnel coupé au couteau, jaune d'oeuf mariné

MAIN DISH TO CHOOSE / PLAT A CHOISIR:

Vegetables in tempura with romesco sauce

Légumes en tempura au romesco

Rice with "ñoras" and prawns

Riz aux "ñoras" et crevettes

Sea bass "suquet" traditional stew, codfish tripe, black sausage

"Suquet" de bar, tripes de cabillaud et boudin noir

Mellow lamb, seasonal mushrooms, sour cream

Agneau doux, champignons de saison, crème sure

DESSERT TO CHOOSE / DESSERT A CHOISIR:

Choose your favorite cake from the trolley of our pastry chef Miguel Costa

Choisissez votre gâteau préféré dans le chariot de desserts de notre chef pâtissier Miguel Costa

=

A bottle of wine or cava for two, selected by our sommelier

Une bouteille de vin ou de cava pour deux, sélectionnée par notre sommelier

=

Mineral water, tea and coffee service, bread service

Eau minérale, service thé et café, service de pain

65 €/pp