

GALA

restaurante

16,95€
IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO



PRIMERS A ESCOLLIR

Gaspacho de sandia y tomate de rama, mousse de queso de cabra, brotes de ensalada, puré de oliva negra y manzana ácida gran smith

Watermelon and tomato branch gazpacho, goat cheese mousse, salad sprouts, black olive puree and big smith acid apple

Raviolis d e espinacas verdes a la crema de jamón curado, dados de carne de membrillo, dúo de semillas de sésamo y suave emulsión de cilantro

Green spinach ravioli with cured ham cream, quince meat dices, sesame seed duo and soft cilantro emulsion

Huevos fritos, cebolla tierna osmotizada en soja, mermelada de frutas maduras y setas silvestres confitadas

Fried eggs, sweet osmotized onion in soybeans, ripened fruit jam and candied wild mushrooms

Dados de salmón marinado a nuestro estilo, mayonesa de mostaza, licuado de guisantes, sal de jengibre y tostaditas de pan aromatizadas con hierbas. (suplemento 2 euros)

Dices of salmon marinated in our style, mustard mayonnaise, liquefied peas, ginger salt and toast bread flavored with herbs. (supplement 2 euros)



SEGONS A ESCOLLIR

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura, jugo reducido de vino tinto, parmentiere de calabaza con tomillo y arroz basmati con suave toque de cúrcuma

Mild veal cooked at low temperature, reduced juice of red wine, pumpkin parmentiere with thyme and basmati rice with soft touch of turmeric

Pescado del día sobre fricase de pimientos del piquillo, habitas baby y dados de piña Costa Rica en leche de coco acabado con salsa de Grana Padano

Fish of the day on fricase of piquillo peppers, baby beans and pineapple dice Costa Rica in coconut milk finished with Grana Padano sauce

Secreto de cerdo blanco, salsa de almendras marcona tostadas, cous cous de remolacha lila de la tierra y mini cebollas glaseadas en whisky bourbon

White pork secret, marcona almond sauce toast, cous cous of lilac beet from the ground and mini onions glazed in bourbon whiskey

Muslo de pato confitado, jugo reducido de vino de tinto, parmentiere de calabaza con tomillo y arroz basmati con suave toque de cúrcuma. (suplemento 2 euros)

Duck confit thigh, juice reduced from red wine, pumpkin parmentiere with thyme and basmati rice with soft touch of turmeric. (supplement 2 euros)

Suprema de Bacalao sobre fricasé de pimientos del piquillo, habitas baby y dados de piña Costa Rica en leche de coco acabado con salsa de Grana Padano. . (suplemento 2 euros)

Suprema de Bacalao on fricassee of piquillo peppers, baby beans and pineapple dice Costa Rica in coconut milk finished with Grana Padano sauce. . (supplement 2 euros)



POSTRE A ESCOLLIR

Mosaico de frutas de temporada, gelatina de naranja y cava, sorbete y juliana de albahaca fresca

Seasonal fruit, orange and cava gelatin, sorbete and julienne of fresh basil

Crema catalana, espuma de mango, caramelo líquido y helado de canela

Catalan cream, mango foam, liquid caramel and cinnamon ice cream

Queso fresco cremoso, mix de frutos rojos, galleta de mantequilla, sal maldon y helado de chocolate negro

Creamy fresh cheese, mix of red fruits, butter biscuit, Maldon salt and black chocolate ice cream



Bebida y pan incluido / Drink and Bread included

Opción de Medio Menú (plato a elegir + postre + bebida y pan) 11,50€

