

PRIMER PLAT

Amanida de formatge de cabra a la vinagreta de mel
Fettuccini amb verdures, pollastre i gambes
Rosetes de pasta fresca farcides de pera en salsa funghi
Ous estrellats amb patates, encenalls de pernil i el seu toc de romesco suau

SEGON PLAT

Carpaccio de bou amb rúcula i parmesà
Pit de gall dindi en salsa de gerds
Hamburguesa de vedella amb salsa de mostassa antiga/funghi
Llenguadol fresc a la planxa amb pinya i reducció de taronja

POSTRES

Gelat de menta amb xips de xocolata
Sorbet de llimona
Pastís de xocolata
Pastís de llimona

Vi blanc, negre o rosat i aigua

23 Euros (IVA inclòs)



PRIMER PLAT

Amanida d'espínacs frescs, pera, pernil i parmesà

Amanida de canonges amb foie, pinyons, pa fregit i poma
erdures a la graella amb oli d'alfàbrega (formatge de cabra gratinat opcional)

Risotto de xampinyons

Lunette de formatge d'ovella amb salsa funghi

SEGON PLAT

Pollastre al curri amb arròs

Hamburguesa Notifixis (farcida de formatge i ceba confitada)

Filet ibèric en reducció d'opoorto

Broqueta de rap i llagostins a la planxa amb wok de verdures

Carpaccio de bacallà amb picada de gambes, alvocat, ceba i tomàquet

POSTRE

Gelat de préssec de vinya

Sorbet de mandarina

Pastís de xocolata

Pastís de formatge amb coulis de gerd

Vi blanc, negre o rosat i aigua

25 Euros (IVA inclòs)



PRIMER PLAT

Amanida de ruca amb carxofes laminades, parmesà i encenalls de pernil

Amanida de gírgoles i llagostins a la vinagreta de suau de soia

Risotto cremós de carbassa amb calamarsos

Lasanya de bolets amb beixamel de funghi

SEGON PLAT

Entrecotte de vedella gallega amb salsa forno i foie

Hamburguesa Fixati (amb torrada, formatge fos, tomàquet i ceba confitada)

Carpaccio tricolor (tonyina, salmó i bacallà) amb la seva vinagreta

Tataki de tonyina amb tempura de verdures

POSTRES

Gelat de iogurt i fruits vermells

Broqueta de fruites amb xocolata fosa i ametlles torrades

Pastís Tatin

Pastís de xocolata

Vi blanc, negre o rosat i aigua

27 Euros (IVA inclòs)



PRIMER PLATO

Ensalada de queso de cabra a la vinagreta de miel
Fettuccini con verduras, pollo y gambas
Rosetas de pasta fresca rellenas de pera en salsa funghi
Jevos estrellados con patatas, virutas de jamón y su toque de romesco suave

SEGUNDO PLATO

Carpaccio de buey con rúcula y parmesano
Pechuga de pavo en salsa de frambuesa
Hamburguesa de ternera a la mostaza antigua/funghi
Lenguado fresco a la plancha con piña y reducción de naranja

POSTRES

Helado de menta con chips de chocolate
Sorbete de limón
Tarta de chocolate
Tarta de limón

Vino blanco, tinto o rosado y agua

23 Euros (IVA incluido)



PRIMER PLATO

Ensalada de espinacas frescas, pera, jamón y parmesano
Ensalada de canónigos con foie, piñones, pan frito y manzana
rduras a la parrilla con aceite de albahaca (queso de cabra gratinado opción:
Risotto de champiñones
Lunette de queso de oveja con salsa funghi

SEGUNDO PLATO

Pollo al curry con arroz
Hamburguesa Notifixis (rellena de queso y cebolla confitada)
Solomillo ibérico en reducción de oporto
Brocheta de rape y langostinos a la plancha con wok de verduras
Carpaccio de bacalao con picadito de gambas, aguacate, cebolla y tomate

POSTRE

Helado de yogurt de melocotón de viña
Sorbete de mandarina
Tarta de chocolate
Tarta de queso con coulis de fruits vermells

Vino blanco, tinto o rosado y agua

25 Euros (IVA incluido)



PRIMER PLATO

Ensalada de rúcula con alcachofas laminadas, parmesano y virutas de jamón

Ensalada de gírgolas y langostinos a la vinagreta suave de soja

Risotto cremoso de calabaza con chipirones

Lasaña de setas con bechamel de funghi

SEGUNDO PLATO

Entecotte de ternera gallega con salsa forno y foie

hamburguesa Fixati (con torrada, queso fundido, tomate y cebolla confitada)

Carpacio tricolor (atún, salmón y bacalao) con su vinagreta

Tataki de atún con tempura de verduras

POSTRES

Helado de yogur y frutos rojos

Borcheta de frutas con chocolate fundido y almendras tostadas

Tarta Tatin

Tarta de chocolate

Vino blanco, tinto o rosado y agua

27 Euros (IVA incluido)

