

## Bufet de Flors



Tenim 30 opcions com a primer plat a escollir entre entre varietat de marisc, escalivades, truites, embotits, vegetals, diversitat de verds per amanides etc.

## Segons

Salmó a la planxa amb una suau mantega de maduixes al pebre verd i roses al vodka amb corona de patates

\*\*\*

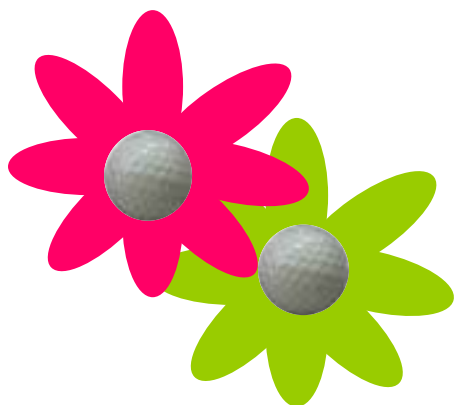
Llobarro a la brasa marinat amb anet, mandarina i begònies amb un trinxat de rúcula

\*\*\*

Xai estofat amb vi merlot i espígol amb tortel·lonis trufats als quatre formatges amb flors de romaní, farigola i dent de lleó.

## Bufet de Postres

Gran varietat de postres preparats pel nostre Pastisser amb especialitats de flors, aromes i colors



20,00 € IVA inclòs.

(Menú vàlid del 15 al 30 de maig 2010)



# Menú Degustació Temps de flors



Copa de cava rosat amb gerds

\*\*\*

Crema de "vichyssoise" calenta amb mesclum de bolets amb flors de romani

\*\*\*

Amanida temperada de raviolis de foie gras amb figues a l'armanyac i peres saltades a la tarongina i mel

\*\*\*

Xarrup de flors

\*\*\*

Xai estofat amb vi merlot i espígol amb nyoquis trufats als quatre formatges amb flors de romani, farigola i dent de lleó

○

Salmó gratinat amb gambes i pesto de flors amb cremòs de carbassó

○

Costelles de porc molt tendres a la taronja amb crocant de patates i verdures a l'estil del xef.

\*\*\*

Pastís de la casa

\*\*\*

Aigua, vi Rioja , cafès



**20,00 €** IVA inclòs.  
(De Dilluns a Divendres)  
(Menú vàlid del 15 al 30 de maig 2010)

