

# MENÚ TEMPS DE FLORS

*"El nostre Gaspatxo"*

*Pa de massa mare amb la nostra mantega fumada*

*Cabdell a la brasa, tomàquet pasificat, anxova de l'Escala, salsa tàrtara i pamesà*

...

*Llobarro a la brasa, crema de fonoll salvatge i suquet de les seves espines*

...

*Filet Wellington de vedella de Girona amb la seva salsa i patates palla*

...

*Mil fulls amb crema de llimona fruita de temporada amb flors i gelat cítric*

...

*Petit fours:  
Avellanes garrapinyades*

...

*PREU p.p 38€  
IVA inclòs*



# MENÚ TEMPS DE FLORS

*"Nuestro Gazpacho"*

*Pan de masa madre con mantequilla ahumada de romero*

*Cogollo a la brasa, tomate pasificado, anchoa de la Escala, salsa tártara i parmesano*

...

*Lubina a la brasa, crema de hinojo salvaje i suquet de sus espinas*

...

*Filete Wellington de ternera de Girona con su salsa i patatas paja*

...

*Milhojas de crema de limón, fruta de temporada con flores y helado cítrico*

...

*Petit fours:  
Avellanas garrapiñadas*

...

*Precio p.p 38€  
IVA Incluido*



# TEMPS DE FLORS MENU

*"Our Gazpacho"*

*Sourdough bread with smoked rosemary butter*

*Grilled bud, raisined tomato, anchovy, tartar sauce and  
parmesan*

...

*Grilled sea bass, wild fennel cream and suquet of its  
thorns*

...

*Beef Wellington of Girona with its sauce and skinny fries*

...

*Strudel with lemon cream, seasonal fruit with flowers and  
citrus ice cream*

...

*Petit fours:  
Clawed hazelnuts*

...

*Price 38€ p.p  
VAT included*

