

SOPAR DE CAP D' ANY

Suggeriments per al primer plat

Ostres Amelie
Ostras Amelie
(Unitat) 6,00 €

Amanida tèbia de brots bio amb llagostins
Ensalada tibia de brotes bio con langostinos
17,50 €

Mix de: salmó fumat, encenalls d' espatlla ibèrica de glà
i foie gras d' ànec
Mixto de: salmón ahumado, virutas de paleta ibérica y foie-gras de
pato
29,50 €

Sopa cremosa de llagosta vermella amb reducció de Martini
Sopa cremosa de Langosta roja con reducción de Martini
17,00 €

Escamarlans tronc oberts a la planxa amb flor de sal
Ciagalas tronco abiertas a la plancha con flor de sal
42,00 €

Xipiróns de platja a l'andalusa amb pebrots de Padrón
Chipirones de playa a la andaluza con pimientos de Padrón
27,00 €

Campanades per tancar l' any

Raïm de la sort i Bossa de Cotilló

(Unitat) 8,00 €

Musica fins la matinada

per als segons plats:

Turbot amb salsa de rostit i parmentier trufat
Rodaballo con salsa de rostito y parmentier trufado
30.00 €

Morro de bacallà confitat a baixa temperatura amb salsa de tòfona
blanca
Morro de bacalao confitado a baja temperatura con salsa de trufa
blanca
26.00 €

Cassola de rap amb cloïsses i gules a l'all
Cazuela de rape con almejas y guilas al ajillo
32.00 €

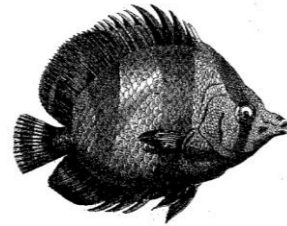
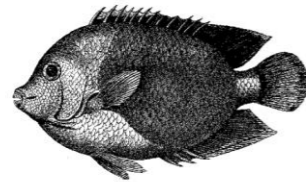
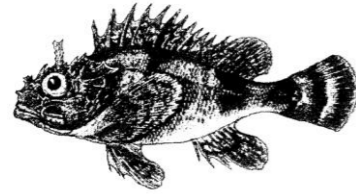
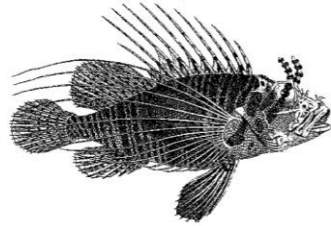
Roast Beef de bou rostit amb el seu propi suc acompanyat
de "cocotte" de verduretes
Roast Beef de buey rustido con su propio jugo acompañado de
"cocotte" de verduritas
24,00 €

Filet de vedella dels Pirineus salsa de foie i ceps confitats
Solomillo de ternera de los Pirineos, salsa foie y ceps confitados
30.00 €

els nostres postres fets a casa:

Duet de xocolata blanca i negra amb galeta de mel i xarrup de
mandarina
Duo de chocolate blanco y negro con galleta de miel y sorbete de
mandarina
7.50 €

Carpaccio de pinya amb escuma de rom i gelat de coco
Carpaccio de piña con espuma de ron y helado de coco
7.50 €



RESTAURANT
MOLL·OEST
41° 28' 5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

