

Copa de cava

Tartaleta de samfaina y romero con
velo de pimiento asado

ENTRANTES A COMPARTIR

Atún a la brasa con vinagreta de tomates

Berenjena asada rellena y glaseada

Mejillones en escabeche blanco y verduritas crujientes

Milhojaa de Roastbeef y endivia con salsa
tártara de colmenillas

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina, coliflor a la brasa con
vinagreta de pepino encurtido y Kalamata

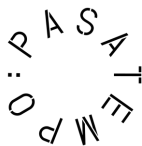
Solomillo de vaca a la pimienta verde y
parmentier a las finas hierbas

Linguini de calabacín al pesto y
verduras de verano

POSTRE

Piña colada

Coca de Sant Joan



Copa de cava

Tartaleta de samfaina i romaní amb
vel de pebrot escalivat

ENTRANTS PER COMPARTIR

Tonyina a la brasa amb vinagreta de tomàquets

Albergínia escalivada farcida i glacejada

Musclos en escabetx blanc i verduretes cruixents

Milfulls de roastbeef i endívia amb salsa
tàrtara de múrgoles

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Llobarro, coliflor a la brasa amb
vinagreta de cogombre envinagrat i Kalamata

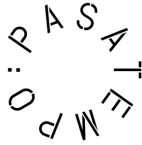
Filet de vedella al pebre verd i
parmentier a les fines herbes

Linguini de carbassó al pesto i
verdures d'estiu

POSTRES

Pinya colada

Coca de Sant Joan



Glass of cava

Samfaina and rosemary tartlet
with a roasted red pepper veil

STARTERS TO SHARE

Grilled tuna with tomato vinaigrette

Roasted aubergine stuffed and glazed

Mussels in white escabeche with crunchy vegetables

Roast beef and endive mille-feuille
with morel tartar sauce

MAIN COURSE TO CHOOSE

Sea bass with grilled cauliflower,
pickled cucumber vinaigrette and Kalamata olives

Beef tenderloin with green pepper
sauce and fine herb parmentier

Zucchini linguini with pesto
and summer vegetables

DESSERT

Piña colada

Traditional *Coca de Sant Joan*