

Menu Déjeuner

35 € p/p. TVA Inc

PAIN, OLIVES ET ALLI-OLI
APÉRITIF DU JOUR



À CHOISIR ENTRE

FAUSSE LASAGNES FROIDES AU FROMAGE BLANC ET AUX TOMATES CONFITES



AVOCAT À LA BRAISE ET LANGOUSTINES FROIDES



TOMATE FRAÎCHE FARCIE AU YAOURT LAPTE ACRU ET SA POUDRE D'OLIVE



AUBERGINE RÔTIE AVEC FETA ET GRAINES CARAMÉLISÉES



CEVICHE DE FRUITS DE MER ET DE POULPE



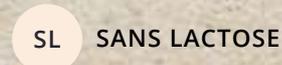
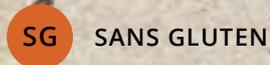
COCA D'ESCALIVADA À LA CRÈME D'AIL RÔTI



MOULES À LA VAPEUR ET AÏOLI D' HERBES FRAÎCHES



TIRADITO DE SAUMON AU FENOUIL ET À LA POMME



 COMPORTE ! SHARE ! @ARTIEMHOTELS #ARTIEMLOVERS

Menu Déjeuner

À CHOISIR ENTRE

- RIZ AU POULET FERMIER ET ASPERGES SAUVAGES  
- RIZ NOIR AVEC CARPACCIO DE CREVETTES ET AÏOLI 
- RIZ MOELLEUX AUX CREVETTES ET AUX BOLETS  
- RIZ AUX FRUITS DE MER DÉCORTIQUÉS 
- RIZ ET LÉGUMES RÔTIS AU ROMESCU   
- RIZ AU SECRETO DE PORC IBÉRIQUE ET AUX CHAMPIGNONS  
- CALAMAR À LA PLANCHA AVEC LÉGUMES CRUS ET MAYONNAISE AUX AGRUMES 
- BAR À LA BILBAÍNA  
- ENTRECÔTE DE VEAU ET POIVRONS PIQUILLO CONFITS  
- SECRETO DE PORC IBÉRIQUE ET TRINXAT DE CHOU ET DE POMME  

À CHOISIR ENTRE

- ANANAS, GLACE À LA NOIX DE COCO ET CHUTNEY DE MANGUE 
- FRAISES RÔTIES ET GLACE AU FROMAGE DE MAHÓN  
- ABRICOTS RÔTIS À LA CRÈME DE MASCARPONE  
- TARTE À LA POMME ET GLACE À LA VANILLE 
- FRUITS DE SAISON   
- FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE 

 V VEGGIE / VEGAN

 SG SANS GLUTEN

 SL SANS LACTOSE

 ¡ COMPARTE ! SHARE ! @ARTIEMHOTELS #ARTIEMLOVERS