

























# MENU DU RESTAURANT

# GARUM

















## POUR PARTAGER

Pain grillé à la tomate avec de l'huile d'olive vierge extra	6,00€	
Jambon ibérique (50 g)	13,90€	
Crevettes persillées avec piment frais et citron vert	14,00€	
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise au kimchilactose)	14,00€	   
Croquettes de jambon ibérique au de morue (4 u.)	8,60€	   

## ENTRÉE

Crème de champignons avec œuf poché, huile de truffe et foie gras	13,50€	  
Millefeuille de saumon fumé avec avocat, fromage frais et vinaigrette à la mangue	14,00€	 
Salade César avec copeaux croustillants de jambon ibérique	13,50€	    
Tarte de légumes rôtis avec compote de tomates, fromages artisanaux et graines de citrouille	14,00€	   












## PÂTES ET RIZ

Pâtes fraîches farcies de au citrouille avec sauce de fromage gorgonzola et aux noix	16,00€	  
Pappardelle au basilic crémeux avec œuf poché et tranches de fromage parmesan	14,50€	   
Risotto vert aux asperges avec champignons et crevettes	16,00€	   
Riz à la poêle passé au four aux poissons et fruits de mer (min. 2 pers.)	p.p.18,00€	    













# MENU DU RESTAURANT

# GARUM












## POISSON

Suprême de saumon avec faux risotto de blé tendre et sauce au curry thaïlandais	21,00€	  
Bar grillé avec pommes de terre au four et sauce criolla à la coriandre et au citron vert	21,50€	
« Suquet », fricassée traditionnelle de maigre et crevettes	22,00€	      

## VIANDE

Côte de veau (400 g) grillée avec sauce verte de « mojo picón » avec pommes de terre et poivrons « Padrón »	23,00€	
Côte de bœuf cuite à basse température avec des pommes de terre et sauce crémeuse au fromage parmesan et sauce BBQ faite à la maison	21,50€	    
Filet de veau avec gâteau de pommes de terre, des légumes et sauce aux cèpes et au foie gras	27,00€	    
Agneau désossé rôti avec couscous aux fruits secs, orange et sauce au tamarin	19,50€	 

## DESSERTS

Gâteau au chocolat tiède avec crème anglaise et glace à la vanille de macadamia	7,50€	    
Pain perdu tiède avec glace au lait meringué et crème à la cannelle	7,50€	  
Sorbet à la framboise	7,50€	
Assortiment de fruits de saison avec mousse de noix de coco et citron vert	6,50€	
Crème catalan brûlée	7,00€	 



Chef: Juan Antón

TVA incluse

Personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances  
veuillez consulter notre personnel.