

SPIRAL BLANC

Menú Ejecutivo

ENTRANTES EN BUFFET

..... Surtido de ensaladas, pasta, cremas, verduras, tomates variados, plato de cuchara, buffet de quesos y embutidos, latas (mejillones, boquerones, almejas, navajas, cañadillas)

BUFFET ESPECIAL MIÉRCOLES TEMÁTICOS, ESTA SEMANA: "FRANCIA"

SEGUNDOS A ELEGIR

Morro de bacalao confitado "a la llauna" con cremoso de judías de ganxet, espinacas salteadas y aire de sobrasada

Tartar de atún con sorbete de wasabi, pan soplao y aire de kikoman +(2€)

Meloso de buey con puré de calabaza, champiñones confitados y cremoso de manchego

Dorada con milhojas de verdura, meuniere de lima y pipas de calabaza

Solomillo de cerdo con puré de patata asada espárragos y alcachofas crujientes

Plato especial

Solomillo de ternera con salteado de niscalos y cremoso de parmesano.

(+12€)

Plato de temporada

Niscalos salteados con huevo a baja temperatura y cremoso de parmesano.

(+10€)

Opción "Vita sana"

Todos nuestros segundos a la plancha con verduras o patatas.

POSTRES A ELEGIR

Coctel de fruta con sorbete cítrico

Mochi de vainilla crumble de chocolate y cremoso de fresas

Frambuesa, frutos secos y helado de chicle

Cremoso de jengibre, sorbete de sanguina y biscocho de limón

Pastelito del día.

BODEGA

Agua, copa de vino, café o infusión. *(Copa de vino Premium +2 €)



Precio 23.50 € IVA incluido

SPIRAL BLANC

Menú Executiu

ENTRANTS EN BUFFET

..... Assortiment d'amanides, pasta, cremes, verdures, tomàquets variats, plat de cullera, bufet de formatges, embotits, llaunes (musclos, seitons, cloïsses, navalles i cargols de punxes)

BUFFET ESPECIAL DIMECRES TEMÀTIC, AQUESTA SETMANA: "FRANÇA"

SEGONS A ESCOLLIR

Morro de bacallà confitat a la llauna amb crema de mongetes de ganxet, espinacs saltejades i aire de sobrasada

Tàrtar de tonyina amb sorbet de wasabi, pa bufat i aire de kikoman + (2 €)

Melós de bou amb puré de carbassa, xampinyons confitats i cremós de manxec

Daurada amb milfulls de verdura, meuniere de llima i pipes de carbassa

Filet de porc amb puré de patata rostida espàrrecs i carxofes cruixents

Plat especial

Filet de vedella amb rovellons saltejats i cremós de parmesà. (+12€)

Plat de temporada

Rovellons saltejats amb ou a baixa temperatura i cremós de parmesà. (+10€)

Opció "Vita sana"

Tots els nostres segons a la planxa amb verdures o patates.

POSTRES A ESCOLLIR

Còctel de fruita amb sorbet cítric

Mochi de vainilla crumble de xocolata i cremós de maduixa

Gerd, fruits secs i gelat de xiclet

Cremós de ginebre, sorbet de sanguina i pa de pessic de llimona

Pastisset del dia.

BODEGA

Agua, copa de vi, café o infusió. *(Copa de vi Premium +2 €)



Preu 23.50 € IVA Inclòs

SPIRAL BLANC

Executive Menu

STARTERS IN A BUFFET

..... Assortment of salads, pasta, soups, vegetables, assorted tomatoes, spoon dish, buffet of cheeses, cold meats, cans (anchovies, mussels, sea snails, clams...)

ON WEDNESDAY SPECIAL THEMATIC BUFFET, THIS WEEK: "FRANCE"
MAINS TO CHOOSE

Cod confit "a la llauna" with creamy ganxet beans, sautéed spinach and sobrasada air

Tuna tartar with wasabi sorbet, blown bread and kikoman air + (€ 2)

Beef mellow with mashed pumpkin, confit mushrooms and creamy Manchego

Sea bream with vegetable strudel, lime meuniere and pumpkin seeds

Pork tenderloin with roasted potato puree, asparagus and crispy artichokes

Special dish

Beef sirloin with sautéed mushrooms and creamy parmesan. (+12€)

Seasonal dishes

Sautéed mushrooms with egg at low temperature and creamy parmesan.
(+10€)

Option "vita sana"

All our main dishes grilled and served with vegetables or potatoes.

DESSERTS TO CHOOSE

Fruit cocktail with citrus sorbet

Vanilla mochi, chocolate crumble and creamy strawberry

Raspberry, nuts and chewing gum ice cream

Creamy ginger, sanguine sorbet and lemon cake

Cake of the day.

CELLAR

Water, wine glass, coffee or herbal teas. *(Glass of wine Premium +2 €)



Price 23.50 € VAT included

MENÚ EJECUTIVO

