

# SPIRAL BLANC

## Menú Ejecutivo

### ENTRANTE A ELEGIR

Carpaccio de magret de pato con mostaza y pimienta, ravioli de manchego curado, picatostes de pistacho y rúcula

Gaspacho de granada con mascarpone, mini tartar de atún y gelatina de perifollo

Fideua de sepia, langostinos, espárragos y cremoso de gamba roja

Foie mi-cuit con pan de especias ravioli liquido de fruta de la pasión y mermelada de violeta (+8€)

*Opción "Vita sana":* Ensalada de la huerta Porta Fira

### SEGUNDOS A ELEGIR

Meloso de buey con patata rústica, cremoso de trufa y chips de puerro

Steak tartar de ternera con patata frita tradicional y virutas de foie

Pescado de lonja con cremoso de citronella, mayonesa de albahaca y aceite de tomate y aguacate

Rodaballo salvaje con verduritas thai y cremoso de wasabi (+10€)

*Opción "Vita sana":* Todos nuestros segundos a la plancha con verduras o patatas.

### POSTRES A ELEGIR

Cacahuete, chocolate y helado de caramelo.

Pañuelo de yogurt, chocolate blanco y fresa.

Mango vainilla

*Opción "Vita sana":* Plato de fruta natural

### BODEGA

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



Precio 23 € IVA incluido



# SPIRAL BLANC

## Menú Executiu

### ENTRANTS EN BUFET

Carpaccio de magret d'ànec amb mostassa i pebre, ravioli de manxec curat, crostons de festucs i ruca

Gaspatxo de magrana amb mascarpone, mini tàrtar de tonyina i gelatina de cerfull

Fideuà de sípia, llagostins, espàrrecs i cremós de gamba vermella

Foie mi-cuit amb pa d'espècies ravioli líquid de fruita de la passió i mermelada de violeta (+ 8 €)

*Opció "Vita sana":* Amanida de l'horta porta fira

### SEGONS A ESCOLLIR

Melós de bou amb patata rústica, cremós de tòfona i xips de porro

Steak tàrtar de vedella amb patata fregida tradicional i encenalls de foie

Peix de llotja amb cremós de citronella, maionesa d'alfàbrega i oli de tomàquet i alvocat

Turbot salvatge amb verdures thai i cremós de wasabi (+ 10 €)

*Opció "Vita sana":* Tots els nostres segons a la planxa amb verdures o patates.

### POSTRES A ESCOLLIR

Cacauet, xocolata i gelat de caramel.

Mocador de iogurt, xocolata blanca i maduixa.

Mango vainilla

*Opció "Vita sana":* Plat de fruita natural

### CELLER

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



Preu 23 € IVA Inclòs



# SPIRAL BLANC

## Executive Menu

### STARTERS IN A BUFFET

Carpaccio of duck magret with mustard and pepper, ravioli of cured manchego, croutons of pistachio and arugula.

Pomegranate gazpacho with mascarpone, tuna minitartar and chervil gelatine.

Cuttlefish "fideua", prawns, asparagus and creamy red prawns.

Foie mi-cuit with spice bread passion fruit liquid ravioli and violet jam. (+8€)

*Option "vita sana":* Green Salad Porta Fira.

### MAINS TO CHOOSE

Beef steak with rustic, creamy truffle and leek chips.

Beef tartar steak with traditional fried potato and foie shavings.

Fish fillet with creamy citronella, basil mayonnaise and tomato and avocado oil.

Turbot with Thai vegetables and creamy wasabi. (+ € 10)

*Option "vita sana":* All our main courses grilled and served with vegetables or potatoes.

### DESSERTS TO CHOOSE

Peanut, chocolate and caramel ice cream

White and strawberry yogurt handkerchief

Vanilla mango

*Option "vita sana":* Plate of fresh fruit

### CELLAR

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



Price 23 € VAT included

## MENÚ EJECUTIVO

