

SPIRAL BLANC

Menú Ejecutivo

ENTRANTE EN BUFFET

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

BUFFET ESPECIAL MIÉRCOLES TEMÁTICOS, ESTA SEMANA: USA

SEGUNDOS A ELEGIR

Tartar de salmón con espuma de tomate y albahaca, mascarpone y pan crujiente.

Marmitako de tacos XXL de atún poco hecho con almejas, langostinos y aire de gamba.

Secreto ibérico con cremoso de calçots, espárragos y patata rissolé.

Medallones de solomillo de buey con puré de pistachos, shitake y salsa trufada (+3€)

Corvina con salteado de hortalizas y cremoso de plancton marino.

Plato especial

Tataki de buey madurado con chalotas caramelizadas y patatas ratte (+10€)

Opción "Vita sana"

Todos nuestros segundos a la plancha con verduras o patatas.

POSTRES A ELEGIR

Fruta con fruta y más fruta.

Cerezas sin más.

Fresones con limón y sorbete de hibiscus.

Pastelito día.

Nuestro banana Split.

BODEGA

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



Precio 23 € IVA incluido



SPIRAL BLANC

Menú Ejecutivo

ENTRANTS EN BUFFET

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

BUFFET ESPECIAL DIMECRES TEMÀTIC, AQUESTA SETMANA: USA

SEGONS A ESCOLLIR

Tartar de salmó amb escuma de tomàquet i alfàbrega, mascarpone i pa cruixent.
Marmitako de tacs XXL de tonyina poc feta amb cloïsses, llagostins i aire de gamba.

Secret ibèric amb cremós de calçots, espàrrecs i patata rissolé.

Medallons de filet de bou amb puré de pistatxos, shitake i salsa trufada.
(+3€)

Reig amb saltejat d'hortalisses i cremós de plàncton marí.

Plat especial

Tataki de bou madurat amb escalunyes caramel·litzades i patata ratte (10€)

Opció "Vita sana"

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

POSTRES A ESCOLLIR

Fruita amb fruita i més fruita.

Cireres sense més.

Maduixots amb llimona i sorbet d'hibiscos.

Pastisset del dia.

El nostre banana split.

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

..... 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: GREECE

MAINS TO CHOOSE

Salmon tartar with tomato and basil foam, mascarpone and crunchy bread.

Tuna stew "Marmitako" with clams, prawns and prawns air.

Iberian pork loin with creamy calçots, asparagus and potato rissole.

Beef sirloin medallions with pistachios pure, shitake and truffle sauce. (+3)

Sea bass with sautéed vegetables and creamy sea plankton.

Special dish

Matured beef tataki with caramelized shallots and ratte potatoe. (+10 €)

Option "vita sana"

All our main dishes with vegetables or potatoes.

DESSERTS TO CHOOSE

Fruit with fruit and more fruit.

Cherries.

Strawberries with lemon and hibiscus sherbet.

Cake of the day.

Our banana split.

CELLAR

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



Price 23 € VAT included

MENÚ EJECUTIVO

