

**STARTERS ~ ENTRÉES**

**Grilled rice sausage with tomato jam flavored with Vermouth Miró Reserva and Andalusian-style king prawn**

Boudin de riz grillé avec confiture de tomate au Vermut Miró Reserva et gambas à l'andalouse

**Mushroom-stuffed pasta served with truffle cream**

Pâtes farcies aux champignons avec crème de truffe

**Thai-style 'fuet' tartar served with traditional tomato bread**

Tartare thaï de 'fuet' servi amb pain à la tomate

**Tomato carpaccio served mozzarella pearls and pesto sauce**

Carpaccio de tomate avec perles de mozzarella et sauce pesto

**K0 Salad prepared with locally sourced vegetables**

Salade K0 élaborée avec des légumes de proximité

**Anise-scented pea cream topped with squid tagliatelle**

Crème de petits pois anisée avec tagliatelles de calamar

**MAIN COURSE · PLATS PRINCIPAUX**

**Ribeye steak (Supl. +5 €) / Entrecôte 'lomo alto' (Supl. +5 €)**

**Grilled beef skirt steak / Hampe de bœuf grillée**

**Grilled 'llonganissa' pork sausage / Saucisse 'llonganissa' grillée**

**Salmon in fennel cream served with baby potatoes**

Saumon à la crème de fenouil avec petites pommes de terre

**Chicken Milanese stuffed with cheddar cheese and truffle**

Milanaise de poulet farcie au cheddar et à la truffe

**Seafood casserole of stuffed squids**

Cassolette de la mer aux calmars farcis

**DESSERTS**

**Yogurt with pineapple and mango / Yaourt à l'ananas et à la mangue**

**Homemade Tarte Tatin / Tarte Tatin de la maison**

**Traditional French toast / Pain perdu traditionnel**

**Chocolate brownie / Brownie au chocolat**

**Homemade pudding / Pudding maison**

**20,90 €**  
IVA INC.

**Small beer, glass of wine or water and bread included.**  
Demi-pression, verre de vin ou eau et pain inclus.