



M E N U



1 er. plat à choisir

Poivrons Piquillo farcis
aux fruits de mer avec
sauce "escalivada"

=====

Cannellonis à la brandade
de morue fraîche
à la sauce à l'ail douce

=====

Salade au saumon, avocat, surimi
et crevettes à la sauce cocktail

=====

Timbal de pommes de terre et
"botifarra de perol".

2 e. plat à choisir

Morue confite à la
crème de "porrusalda"

(soupe aux poireaux typique de la cuisine basque).

=====

Dos d'agneau cuit au four
avec pommes de terre,
carottes et oignons.

=====

Viande grillée à l'ail

=====

Secret ibérique avec oignons
caramélisés et foie d'escalope.

First dish to choose

Piquillo peppers stuffed
with seafood
with "escalivada" sauce

=====

Cannelloni with fresh cod
brandade pasta
with mild garlic sauce

=====

Salad with salmon, avocado, surimi
and prawns with cocktail sauce

=====

Timbal of potato
and pork "butifarra".

Second dish to choose

Cod confit on
porrusalda cream

(leeks soup typical of Basque cuisine).

=====

Baked lamb back with
potatoes, carrots and onions.

=====

Grilled meat with garlic

=====

Iberian secret with
caramelized onions
and foie escalope.

+ pain, 1 boisson, 1 dessert // + bread, 1 drink, 1 dessert
T.V.A. include // V.A.T included
+1 € Exterior

17,50 €

www.restaurantelmuseudelvi.cat