



# MENU



## *1 er. plat à choisir*

Ravioli de pâtes entières  
fraîches farcies aux artichauts  
et à la sauce aux bolets.

=====

Salade tiède de haricots à la  
menthe et jambon de canard  
avec vinaigrette aux noix.

=====

“Calçots” al romesco. (+ 4 €)

=====

Crème de pois aux  
croûtons et à l’huile d’olive.

## *2 e. plat à choisir*

Surlonge de bœuf aux oignons  
caramélisés, foie d’escalope et  
pomme de terre à la peau. (+ 2 €)

=====

Cuisse de canard confite Pedro  
Ximenez et riz cuit au basilic.

=====

Turbot confit sur béchamel al  
pilpil vert et pesto rouge.

=====

Turbot avec asperges  
et citrouille confite.

## *First dish to choose*

Ravioli of fresh wholegrain  
pasta stuffed with artichokes  
and boletus sauce.

=====

Warm salad of mint beans and  
duck ham with nuts  
vinaigrette.

=====

“Calçots” al romesco. (+ € 4)

=====

Pea cream with  
croutons and olive oil.

## *Second dish to choose*

Beef sirloin with caramelized  
onions, foie escalope  
and potato with skin. (+2 €)

=====

Duck leg confit Pedro Xime-  
nez and rice cooked in basil.

=====

Turbot confit on bechamel to  
green pilpil and red pesto.

=====

Grilled lamb  
with potatoes and salad.

+ pain, 1 boisson, 1 dessert // + bread, 1 drink, 1 dessert  
T.V.A. incluse // V.A.T included

**17,50 €**

[www.restaurantelmuseudelvi.cat](http://www.restaurantelmuseudelvi.cat)