

MENU GEBARA

Unavailable Holidays and August night / Nuit indisponible et vacances d'août

STARTERS FOR SHARE (choose 3) / PREMIER PLAT PARTAGER (choisir 3)

Carrasco Iberian priming ham / Jambon ibérique Carrasco

Warm Salad of squid and confit onion
Salade tiède de calmars et confit d'oignons

Foie mi-cuit with caramelized Apple and red fruits biscuit.
Foie mi- cuit avec biscuit de pommes caramélisées et fruits rouges

Á Feira octopus / Poulpe à Feira

Prawn, spinach and bacon crepes with American sauce
Crêpes aux crevettes, épinards et bacon avec sauce américaine

Grilled shrimps from Huelva / Crevettes Grillées de Huelva

MAIN COURSE (choose 1) / PLAT PRINCIPAL (choisir 1)

Veal sirloin, truffled puree and glazed shallot
Filet de veau, purée de truffe et échalote glacée

Crumbed veal tail with vegetables and mushrooms
Queue de veau émietée aux légumes et champignons

Magret du Canard with sauteed apple and peppers
Magret du Canard aux pommes sautées et poivrons

Wild turbot grilled / Turbot sauvage sur le gril

Wild sea bass with refried (2 people)
Bar sauvage avec frits (2 personnes)

Monkfish with clams
Longues aux palourdes

DESSERT (choose 1 / au choix 1)

Lemon Sorbet with Cava / Sorbet au citron avec cava

Cheesecake with blueberry jam / Gâteau au fromage avec confiture de bleuets

White chocolate mus tartlet and berries / Tartelette au chocolat blanc mus et baies

Hazelnut and chocolate tart with vanilla ice cream
Tarte aux noisettes et chocolat avec glace vanille

Sheep's Milk Panna Cottaberries with vainilla ice cream
Panna cotta au lait de brebis avec glace noisette

Bread and water service included
Service pain et eau inclus

Price / Pris : 37 €