

# MENU "MY WAY" 10 - 11 juin - 2023

Nous prenons soin de vous ! Une cuisine réelle et saine !

**2 ENTRÉES (1 FROID + 1 CHAUD) + 1 PLAT + 1 DESSERT**

## ENTRÉES FROIDS À CHOISIR

*Epaule ibérique (supplément 1€)*

*Ajoblanco aux anchois et raisins*

*Salade de fromage de chèvre aux épinards frais et aux noix*

*Poireaux rôtis sauce yaourt et copeaux de saumon mariné*

## ENTRÉES CHAUDS À CHOISIR

*Crevettes Palamós sautées (Sup. 1,50€)*

*Sardines au four épicées à l'ail*

*Moules galiciennes en sauce marinière*

*Soupe du pêcheur à la lotte et gambas*

## 1 PLAT À CHOISIR PARMI:

### Viandes

*Entrecôte grillée sauce moutarde et miel et pommes de terre*

### Fruits de mer

*Langoustines façon Ferrol (Sup. 2,50€)*

### Riz (Min. 2 Personnes)

*Riz « del Senyoret »*

### Poissons

*Dorade au four (Sup. 4,00€)*

*Seiche grillée avec pommes de terre rôties*

*Tataki de thon à la tomate épicée, oignon caramélisé et sauce soja*

*Cabillaud sauté à la crème d'épinards, raisins secs et noix*

### La cuisine du patron

*Fricassée de Lotte "Suquet"*

## DESSERTS

*Gâteau au fromage*

*Millefeuille caramélisé à la truffe*

*Sorbet aux fruits de la passion*

*Salade de fruits de saison*

**Prix par personne (hors boissons) 29,50 € TVA comprise**

\*\*\*Sur notre site [www.elcangrejoloco.com](http://www.elcangrejoloco.com) vous pouvez consulter le menu My Way pour chaque jour