

Les Finestres

de Llúria

R E S T A U R A N T

CHEF'S SUGGESTIONS

SUGGESTION DE LA CHEF

Grilled caramelized pumpkin on a cashew cream, with arugula, toasted pumpkin seeds and curry oil 9,00€
Courge rôtie caramélisée sur une crème de noix de cajou, roquette, graines de courge grillées et huile de curry

Stuffed bolognese bomb with Perol botifarra (Catalan sausage), mushrooms and quince sauce 6,00€
Bombe de bolognese à la botifarra de Perol (saussice catalane), champignons de saison et sauce au coing épicée

Surf and turf with beef meatballs, baby squid and a Catalan Picada (nuts, garlic, and parsley) 14,00€
Boulettes mer et montagne avec du boeuf, petits calamars et picada Catalane (fruits secs, ail et persil)

Grilled sea bass loin with roasted cauliflower cream, tenderstem broccoli and coriander oil 18,00€
Dos de bar grillé avec crème de chou-fleur rôti, bimi et huile de coriandre

Red berry sponge cake with lemon cream, dairy ice cream and basil powder 7,00€
Gâteau moelleux aux fruits rouges, crème de citron, crème glacée et poudre de basilic