

# Les Finestres de Llúria

R E S T A U R A N T

## CHEF'S SUGGESTIONS SUGGESTIONS DE LA CHEF

**Confit artichoke finished over charcoal, served with cured egg yolk, La Garrotxa goat cheese foam and rosemary crumble** 7,00€

Artichaut confit et fini au charbon, accompagné de jaune d'œuf confit, nuage de fromage de chèvre de la Garrotxa et crumble au romarin

**Quinoa salad with avocado, walnuts, lamb's lettuce and strawberry vinaigrette** 6,00€

Salade de quinoa avec avocat, noix, mâche et vinaigrette aux fraises

**Braised pork cheek cannelloni with wild mushroom béchamel** 12,00€

Cannelloni de joues de porc braisées avec béchamel aux champignons

**Grilled salmon with stir-fried snow peas and cherry tomatoes** 15,00€

Saumon grillé avec pois gourmands sautés et tomates cerises

**Warm chocolate tart with vanilla ice cream** 7,00€

Tarte tiède au chocolat servie avec glace à la vanille