



Primer cap de setmana: 1 i 2 d'octubre al migdia

Segon cap de setmana: 7, 8, i 9 d'octubre al migdia

Barqueta amb hummus de faves i polp fumat

Bacallà amb tomata rostida i oli de figues

Risotto amb sépia, frígola, romaní i fonoll marí

Crumble de bescuit, namelaka de iogurt de cabra i oli de pi



Primer fin de semana: 1 y 2 de octubre mediodía

Segundo fin de semana: 7, 8 y 9 de octubre mediodía

Montadito con hummus de habas y pulpo ahumado

Bacalao con tomate asado y aceite de higos

Risotto con sepia, tomillo, romero e hinojo marino

Crumble de bescuit, namelaka de yogurt de cabra y aceite de pino



First weekend: 1 and 2 October lunch

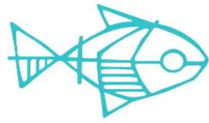
Second weekend: 7, 8 and 9 October lunch

Canapé with bean hummus and smoked octopus

Cod with roast tomato and fig oil

Risotto with cuttlefish, thyme, rosemary and sea fennel

Biscuit crumble, goat's milk yoghurt namelaka and pine oil



BOCASALINA
R E S T A U R A N T E

Erstes Wochenende: 1. und 2. Oktober Mittagessen

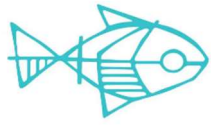
Zweites Wochenende: 7, 8. und 9. Oktober Mittagessen

Brötchen mit Saubohnen-Hummus und geräuchertem Oktopus

Kabeljau mit Ofentomaten und Feigenöl

Risotto mit Sepia, Thymian, Rosmarin und Meerfenchel

Biscuit-Crumble, Ziegenjoghurt-Namelaka und Pinienöl



BOCASALINA
R E S T A U R A N T E

Premier week-end : 1er et 2 octobre, au déjeuner.

Deuxième week-end : 7, 8 et 9 octobre, au déjeuner.

Petit sandwich au houmous de fèves et poulpe fumé

Cabillaud aux tomates grillées et à l'huile de figue

Risotto aux seiches, thym, romarin et fenouil marin

Crumble de biscuit, crème namelaka au yaourt de chèvre et à l'huile de pin



BOCASALINA
R E S T A U R A N T E

Primo finesettimana: 1 e 2 ottobre, pranzo

Secondo finesettimana: 7, 8 e 9 ottobre, pranzo

Montadito con hummus di fave e polpo affumicato

Baccalà con pomodoro grigliato e olio di fichi

Risotto con seppie, timo, rosmarino e finocchio marino

Crumble di pane bescuit, namelaka allo yogurt di capra e olio di pino