

Menú A 24

Aperitivo de la casa

Nuestro buñuelo de bacalao

Entrante individual

Tosta de pan fino con escalibada y boquerones en vinagre

Para compartir

Cazuelita de almejas gallega a la marinera

Segundo plato a elegir (con antelación)

Arroz cremoso de gamba roja del Mediterráneo

—————

Meloso de cordero con parmentier de patata trufada
y compota de manzana

Postre

Tiramisú de cacao amargo sobre culis de crema inglesa

Bodega Solà Fred (Masroig) D O Montsant

Agua mineral y cafés

Precio 38,00 € IVA incluido

Menú B 24

Aperitivo de la casa

Nuestro buñuelo de bacalao

Entrante individual

Tosta de pan fino con virutas de foie, reducción de P X y frutos rojos

Para compartir

Sepionet salteados con ajos tiernos cebolla confitada y habitas baby

Segundo plato a elegir (con antelación)

Suprema de corvina de playa a la plancha
con salsa de boletus y verduritas



Pluma de bellota 100% ibérica con graten de patatas y salsa de trufa

Postre

Tarta de queso sobre culis de frutos rojos y helado de yogur

Bodega D-12 LAN Rioja DOC Rioja

Agua mineral y cafés

Precio 45,00 € IVA incluido

Menú C 24

Aperitivo de la casa

Nuestro buñuelo de bacalao

Entrante individual

Milhojas de pulpo de roca con patata asada y salsa de pimientos

Para compartir

Calamar de potera a la andaluza

Segundo plato a elegir (con antelación)

Rape rubio a l'all cremat con langostinos

————

Solomillo de vaca con salsa de Oporto y escalopa de foie braseado

Postre

Tarta de manzana caramelizada y crema de vainilla quemada

Bodega Lo Flipat (Crivelle i Valls) DOQ Priorat

Agua mineral y cafés

Precio 52,00 € IVA incluido