

Menú degustación

Aperitivo de la casa

Croqueta de jamón ibérico y de bacalao

Para compartir cada 4 Pers.

Lomito de bellota 100% ibérico con coca de pan con tomate

Calamar de potera frito a la andaluza

individual

Falso canelón de salmón marinado al eneldo

con salsa tártara de langostinos

Coca de pan fino con virutas de foie, frutos rojos y caramelo de P X

Taquito de bacalao con tomate confitado y pimientos del Padron

Postre

Tiramisú de cacao amargo con culis de crema inglesa

Celler Lafou D O Terra Alta

Montnar Garnacha Blanca

Agua mineral y cafés

Precio 45,00€ IVA incluido

Menú F 26

Aperitivo de la casa

Croqueta de jamón ibérico y de bacalao

Para compartir cada 4 pers.

Lomito de bellota 100% ibérico con pan de coca con tomate

Gamba blanca de costa salteada con ajos y guindilla

Calamar de potera frito a la andaluza

Segundo plato a elegir (con antelación)

Suprema de corvina de playa a la plancha con almejas y ajos tiernos

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

Postre

Tiramisú de cacao amargo sobre culis de crema inglesa

Celler Masroig D O Montsant

Solà Fred Cariñena y Samsò

Agua mineral y cafés

Precio 48,00 € IVA incluido

Menú G 26

Aperitivo de la casa

Croqueta de jamón ibérico y de bacalao

Para compartir cada 4 pers.

Lomito de bellota 100% ibérico con pan de coca con tomate

Gamba blanca de costa salteada con ajos y guindilla

Calamar de potera frito a la andaluza

Segundo plato a elegir (con antelación)

Rape rubio a l'all cremat con langostinos de costa

—————

Pluma de bellota 100% ibérica con graten de patata
y salsa de cítricos

Postre

Semifrío de nata, trufa y crema quemada con culis de vainilla

Bodega Tamaral D O Ribera de Duero

Tamaral Roble 100% Tempranillo

Agua mineral y cafès

Precio 56,00 € IVA incluido

Menú H 26

Aperitivo de la casa

Croqueta de jamón ibérico y de bacalao

Para compartir cada 4 pers.

Jamón de bellota 100% ibérico con pan de coca con tomate

Virutas de foie mi-cuit con mermelada de higos y caramelo de P X

Calamar de potera frito a la andaluza

Segundo plato a elegir (con antelación)

Suprema de lubina a la brasa con salsa de setas de temporada

Solomillo de vaca a la brasa con foie braseado
salsa de Oporto y frutas del bosque

Postre

Tarta de manzana caramelizada y crema de vainilla quemada

Celler Crivelle i Valls (Priorat)

Lo Flipat Garnatxa i Carinyena

Agua mineral y cafés

Precio 64,00 € IVA incluido