

Menú F 25

Aperitivo de la casa

Lomito de bellota con pan de coca con tomate

Para compartir

Mejillones de roca al vapor

Calamar de potera frito a la andaluza

Croquetas de jamón ibérico

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 39,00 € IVA incluido

Menú G 25

Aperitivo de la casa

Lomito de bellota con pan de coca con tomate

Para compartir

*Tosta de pan fino con virutas de foie mi-cuit
reducción de P X y frutos rojos*

Boquerones en vinagre hechos en casa

Calamar de potera frito a la andaluza

Segundo plato a elegir (con antelación)

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



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

Postre

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

Bodega Tamaral roble DO Ribera del Duero

Agua mineral y cafés

Precio 44,00 € IVA incluido

Menú H 25

Aperitivo de la casa

Lomito de bellota con pan de coca con tomate

Para compartir

*Tosta de pan fino con virutas de foie mi-cuit
reducción de PX y frutos rojos*

Calamar de potera frito a la andaluza

Gamba blanca de costa salteada

Segundo plato a elegir (con antelación)

Rape rubio a l'all cremat con langostinos

—

*Solomillo de vaca a la plancha
con salsa de vino de Oporto y frutas del bosque*

Postre

Tarta de manzana caramelizada y crema de vainilla quemada

Bodega Mas d'en Pol (Xavier Clua) DO Terra Alta

Agua mineral y cafés

Precio 53,00 € IVA incluido