



MENÚ FIN DE SEMANA



PARA COMENZAR...

- Salmorejo cordobés (gluten, huevo)
- Crema de calabacín con queso al pesto verde (lácteo)
- Ensalada de calçots asados, botifarra blanca y vinagreta de romesco (gluten, frutos secos)
- Arroz de montaña con conejo y caracoles
- Crep de brandada de bacalao gratinada (lácteo, pescado, gluten)
- Latita de caracoles con allioli (lácteo)
- Parrillada de verduras con romesco o foie *(supl. 3.75€) (gluten, frutos secos)
- Media ración de jamón de bellota con pan de coca con tomate *(supl. 6,60€) (gluten)

SEGUIMOS CON...

Pescados

- El bacalao con all oli de manzana y sanfaina de verduras
- Rodaballo asado con arrocito de chipirones en su tinta
- Cochas de bacalao, sus callos e ibérico
- Tartar de atún, aguacate, tomate y mostazas

Carnes

- Steack tartar
- Carrilleras de ibérico con chocolate y setas
- Tataki de angus con salsa de miel y mostaza
- Magret de pato con reducción de cassis y arandanos
- Conejo a la brasa con nuestra escalibada
- Milhojas de rabo de toro con setas

DE POSTRE...

- Crema de manzana de Lleida con crumble (lácteo, gluten, frutos secos, huevo)
- Musse de chocolate blanco y coco (lácteo)
- Sacher con vainilla (lácteo, gluten, huevo)
- Fruta de temporada en macedonia
- Nuestras croquetas de chocolate y manzana con crema de pera y caramelo *(supl. 3,30€) (gluten, huevo y lácteo)
- Café o infusión en lugar de postre



El Menú incluye: Agua Mineral o Copa de Vino y Pan
Los Platos que tienen (*) Incrementarán el Precio del Menú

25,00€
I.V.A. NO incluido