

MENÚ DEGUSTACIÓ

PER A AL·LÈRGIES O INTOLÈRÀNCIES ALIMENTÀRIES AVISAR PRÈVIAMENT

(QUALSEVOL PLAT POT VARIAR SEGONS TEMPORADA O EXISTÈNCIES)

EL MENÚ ES PER A TAULES COMPLETES (NO ES POT COMPARTIR)

- Plat de pernil 50% ibèric amb coca del mossèn.
- Carpaccio de vedella amb virutes de parmesà i pesto.
- Canelons de carn gratinats amb beixamel de cèps.
- Croquetes de bacallà amb coixí de tomàquet.
- Farcellets de formatge de cabra i codony amb coixí de melmelada de piquillos.
- Ous esparrecats amb verduretes, cèps i formatge parmesà.
- Tataki de tonyina amb soja i tallarines de verdures.
- Calamars a l'andalusa.
- Zamburinyes a la brasa amb toc d' all i julivert.
- Escamarlans gratinats a la mousselina d'alls.

DIGESTIU:

- Sorbet de llimona amb coulis de maracuyà-

SEGONS A ESCOLLIR:

- Bacallà cuit a baixa temperatura amb verduretes.
- Filet de vedella amb salsa Oporto o a la brasa.

POSTRES:

- Pastís segons temporada.
- Cafés i xupito inclòs (excepte licor de malta)

Blanc: Somni d'estels

Negre: Viña Pomal Criança

Cava: Prima Vides Codorniu

47.00€ IVA INCLÒS

-MENÚ EXCLUSIVAMENT PER ENCÀRREC MINÍM UN DIA ABANS-

Telèfon del restaurant: 93.743.63.01

**EN COMPLIMENT DELS HORARIS LABORALS DEL NOSTRE
PERSONAL EL LOCAL TANCA A LES 18:00H ELS FESTIUS
I ELS LABORABLES A LES 17:00H**

