

Menú nit i cap de setmana

Aperitiu de la casa

Primer (Per triar)

Canelons de vedella amb salsa de avellanes un toc suc de tòfona

Ous cuits a 63° amb cansalada, carxofes i cremós de patata i suc de tòfona

Amanida de formatge de cabra, peras , ametlles i codonyat

Amanida de salmó fumat i favetas confitades amb pernil

Carpaccio de vedella amb avellanes, taperes, mostassa i parmesà

Tàrtar tonyina amb encurtits, gelat de wasabi suau i tostas

Micuit de foie gras fet a casa amb confitures casolanes (suplement 6,50 €)

Assortiment de formatges amb tostes i codonyat

(Blancafot ,Serrat, teta gallega , manxec , brie , Stillton UK , codonyat , dolç de figues i torrades)

Segon (Per triar)

Bacallà confitat amb mel i taronja

Melós de vedella amb espinacs i salsa d'Oporto

Galta confitada amb prunes i pomes caramel·litzades

Magret al punt amb peras i cremós de tubercles

Paella de mariscs i gambes vermelles

Confit d'ànec amb pomes caramel·litzades (suplement 2,50 €)

Entrecot a la brasa (suplement 4,50 €)

Postres (Per triar)

Pa, aigua, vi

26,50 € Iva Inclòs



Negroni
5.50 €



Pisco
Sour
7.50 €



Aperol
3.9 €

Vermut Yzaguirre blanc	3.00 €
Vermut Yzaguirre rojo reserva	3.90 €
Vermut Lacuesta reserva	3.90 €
Vermut Gallego Petroni	3.90 €
Vermut rojo Miró reserva	3.50 €



Informació sobre els al·lèrgens: qualsevol persona susceptible de patir al·lèrgia a alguns d'ells, ha de comunicar al nostre personal als efectes oportuns

