



Entrantes...

- Raviolis de setas con salsa de trufa y nieve de parmesano
- Huevo crujiente con *trinxat* de patata, col y butifarra- pulpo frito
- Nuestro clásico tartar de salmón marinado con blinis y crema de eneldo (supl. 4 €)
- Cazuela de almejas al ajillo
- Ensalada tibia de tempura de *calçots* con romesco
- Pizza fina hojaldrada con jamón ibérico asado y yema de huevo trufada

Plato principal...

- Lechazo asado de forma tradicional (supl. 9 €)
- Hamburguesa de vaca gallega con queso de cabra gratinado y pimiento caramelizado
- Atún rojo Balfegó en tempura de nori con micropisto al estilo oriental (supl. 6 €)
- Lubina rellena de queso crema e ibérico con tallarines de tinta y salsa de almendras
- Entrecot de ternera ECO del Pirineo (supl. 8 €)
- Arroz negro de chipirones en paella hecha al momento con espuma de alioli

Postre...

- Sorbete de mojito con gelatina de ron cola
- Tarta de chocolate dos texturas L-Obrador (supl. 1€)
- Tabla de quesos con membrillo
- Yogur griego & lemon pie
- Fruta natural preparada (supl. 1€)
- Cremoso sorbete de frutos rojos con espuma de vainilla

25€ IVA incluido

Incluye copa de vino, agua y café

