



Entrantes

- Carpaccio de atún ahumado con tomate aliñado y aceite de olivada
- Tartar de salmón marinado con blinis y crema de eneldo (supl. 6€)
- Huevo crujiente con *trinxat* de patata, col y butifarra negra - pulpo asado
- Raviolis de setas con salsa trufada y parmesano
- Ensalada de queso de cabra con fresas salteadas al vinagre de Módena
- Almejas a la marinera

Platos principales

- Arroz meloso de pato con *ceps* al aroma de romero
- Rape a la plancha con verduritas salteadas (supl. 8€)
- Taco de atún con micropisto al estilo oriental y mahonesa de naranja
- Bacalao frito con romesco gratinado y cebolla escabechada
- Entrecot de ternera ECO (Black Angus & bruna del Pirineo) (supl. 12€)
- Meloso ibérico cocinado a baja temperatura con gratén de patata

Postres

- Sorbete de mojito con gelatina de ron cola
- Postre de yogur con mango y galleta María
- Tarta de chocolate dos texturas
- Cerezas naturales
- Fresas al limón con helado de yogur
- Selección de helados

25€ IVA incluido

Incluye copa de vino y agua

