

Menu Rosa

PER COMPARTIR

Cortesía:

Pa, olives i mantega

Coca de vidre amb pernil glà

Stracciatella de burrata, tomàquets cherry confitats, pesto d'alfàbrega i pinyons.

Bunyols de bacallà amb allioli de mel.

Croqueta casolana de galta, cremosa i cruixent.

Cloïsses en salsa verda.

Gambeta vermella saltejada a l'all i bitxo.

SEGON PLAT

Tonyina vermella amb cremós de pebrot escalivat i olivada.

Melós de galta de vedella amb parmentier de patata i la seva demi-glace.

Filet de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximénez.

Arròs mariner / arròs de secret ibèric / arròs negre / arròs de verdures (*Mínim 2 persones per elecció*).

POSTRES

Cheesecake cremós

Copa *aire* (pinya natural, gelat de mango, espuma de coco, llima i menta)

Crema catalana amb carquinyolis

Coulant de festuc, acompanyat de gelat artesanal de festuc i crema fina de festuc

BODEGA

(UNA AMPOLLA PER CADA QUATRE PERSONES)

Vins blanc o negre amb D.O

1 refresc o 1 copa de cervesa.

Aigua mineral, pa i cafè 100% aràbic.

60 €
IVA INCLÒS

Menu Falguera

PER COMPARTIR

Cortesía:

Pa, olives i mantega

Stracciatella de burrata, tomàquets cherry confitats, pesto d'alfàbrega i pinyons.

Bunyols de bacallà amb allioli de mel.

Musclos gallecs de roca amb vinagreta de cítrics.

SEGON PLAT

Bacallà amb samfaina de verdures i allioli d'all negre

Melós de galta de vedella amb parmentier de patata i la seva demi-glace

Magret d'ànec amb poma i salsa Pedro Ximénez

Arròs mariner / arròs de secret ibèric / arròs negre / arròs de verdures (supl. 6 € p/p) *Minim 2 persones per elecció*

POSTRES

Cheesecake cremós

Copa *aire* (pinya natural, gelat de mango, espuma de coco, llima i menta)

Crema catalana amb carquinyolis

BODEGA

(UNA AMPOLLA PER CADA QUATRE PERSONES)

Vins blanc o negre amb D.O

1 refresc o 1 copa de cervesa.

Aigua mineral, pa i cafè 100% aràbic.

40 €
IVA INCLÒS