

PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Pernil ibèric de gla 100%	26
Jamón ibérico de bellota 100%	
Vichyssoise amb llagostins, raïm, vainilla i pernil ibèric	22
Vichyssoise con langostinos, uva, vainilla y jamón ibérico	
Ravioli de bou i verdures amb salsa de romaní, foie-gras i parmesà	24
Ravioli de buey y verduras con salsa de romero, foie-gras y parmesano	
Tataki de tonyina, prèsec, soja i mostassa	24
Tataki de atún, melocotón, soja y mostaza	
Peix blau de la Mediterrània en vinagre, tomàquet, coco i meló	22
Pescado azul del Mediterráneo en vinagre, tomate, coco y melón	
Vieira, papada de porc, gíngebre, tomàquet i julivert	25
Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil	
Pà de coca del Mossèn amb tomàquet de penjar	4
Pan de coca del Mossèn con tomate de colgar	
Pà de pagès del Mossèn cuit en forn de llenya i oli d'oliva de 1a prensada	2,5€/persona
Pan de payes del Mossèn cocido en horno de leña y aceite de oliva de 1a prensada	

10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS

PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Filet de vaca, cremòs de patata, salsa de Porto i cebes Solomillo de vaca, cremoso de patata, salsa de Oporto y cebollas	32
Llom de bacallà, cremós de coliflor, "ratatouille" i espinacs Lomo de bacalao, cremoso de coliflor, "ratatouille" y espinacas	29
Ceviche de llobarro, albercoc, blat de moro i oliva negra Ceviche de lubina, albaricoque, maíz y oliva negra	30
Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, puré de xirivia i cabdells Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, puré de chirivía y cogollos	29
Pollastre glacejat, espàrrec blanc, tòfona de temporada i maionesa de curri Pollo glaseado, espárrago blanco, trufa de temporada y mayonesa de curry	29
Suquet de calamar i rossinyols, patata amb iogurt Suquet de calamar y rebozuelos, patata con yogur	30

10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS

POSTRES

PRECIOS/PREUS

Assortiment de gelats cassolans Surtido de helados caseros	11
Torrada amb crema, farigola i pastanaga Torrija con crema, tomillo y zanahoria	12
Sopa de sindria, cítrics i menta, cirera i escuma de taronja sanguina Sopa de sandía, cítricos y menta, cereza y espuma de naranja sanguina	12
Maduixes amb Pedro Ximenez, llima i caramel Fresas con Pedro Ximenez, lima y caramelo	12
Parfait de fruita de la passió, fonoll, yuzu i pomelo amb riesling Parfait de fruta de la pasión, hinojo, yuzu y pomelo con riesling	12

10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS

VINOS Y LICORES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES
VINS I LICORS PER ACOMPANYAR LES POSTRES

PRECIOS/PREUS

Sauci Vino de naranaja (D.O. Condado de Huelva) Pedro Ximenez y Palomino fino con pieles de naranja amarga Crianza de 10 años por el método de Solera	6
Grappa ambrata rossi d'angera Grappa procedente de orujos seleccionados de uvas Dolcetto, Barbera y Nebbiolo envejecido durante más de 12 meses en barricas de diferentes maderas	6
Limocello Bianca Villa Licor de limones naturales	4
De Puta Madre "Hermanos Lurton" Verdejo de vendimia tardía y crianza de 2 años en barricas y sin contacto con oxígeno Una elaboración del vino con tecnicas antiguas de la zona	6
Onra vendimia tardía Solera(zona Lleida) Garnacha procedente de vendimia tardía y de cultivo biodinámico Crianza en solera durante 2 años	7
Dulce de invierno Javier Sanz (zona de Valladolid) Verdejo y moscatel de vendimia tardía Vendimia tardía y congelación de la uva con una crianza de 8 meses en barricas	7
La Calandria Niño perdido madre nº3 familia Laín Una garnacha rancia seca que se ha mantenido desde 1963, produccion de 203 botellas	10
Fondillón 1982(D.O.Alicante) Monastrell con crianza por el método de Solera durante mínimo 20 años EL proceso de las cepas se plantan mediante métodos ancestrales	12

10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS