PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Pernil ibèric de gla 100% Jamón ibérico de bellota 100%	26
Albergínia, mongeta tendra, coca de blat de moro, pastanaga i pernil ibèric Berenjena, judía verde, torta de maíz, zanahoria y jamón ibérico	22
Ravioli de bou i verdures amb salsa de romaní, foie-gras i parmesà Ravioli de buey y verduras con salsa de romero, foie-gras y parmesano	25
Bolets de temporada, ou de Calaf, ceba i tòfona Setas de temporada, huevo de Calaf, cebolla y trufa	27
Gamba vermella del Mediterrani, carbassa i taronja Gamba roja del Mediterráneo, calabaza y naranja	34
Vieira, papada de porc, gingebre, tomàquet i julivert Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil	25

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	34
Solomillo de vaca, cremoso de patata, salsa de Oporto y cebollas	
Llom de bacallà, piquillo, romesco i porro	30
Lomo de bacalao, piquillos, romesco y puerro	
Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, moniato i cabdells	30
Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, boniato y cogollos	
Pollastre glacejat, espàrrecs verds, tòfona de temporada i maionesa de curri	29
Pollo glaseado, espárragos verdes, trufa de temporada y mayonesa de curry	
Turbot amb carxofes, celerí i viangreta de tàperes	31
Rodaballo con alcachofas, apionabo y vinagreta alcaparras	

POSTRES	PRECIOS/PREUS
Assortiment de gelats cassolans Surtido de helados caseros	11
Postre de xocolata, cítrics i mango Postre de chocolate, cítricos y mango	12
Sopa de sindria, cítrics i menta, fruis vermells i escuma de taronja sanguina Sopa de sandía, cítricos y menta, frutos rojos y espuma de naranja sanguina	12
Pera amb sàlvia, coco, menta i castanyes Pera con salvia, coco, menta y castañas	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 crianaza 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 rancía 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