

PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Bunyol de bacallà i maionesa de llimona(unitat) Buñuelo de bacalao y mayonesa de limón(unidad)	3
Anxoves del Cantàbric "00" amb maionesa de soja (6 filets) Anchoas del Cantábrico "00" con mayonesa de soja (6filetes)	16
Vieira, papada de porc, gingebre, tomàquet i julivert Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil	22
Tataki de salmó, mostassa, albercoc, anet i perrins Tataki de salmón, mostaza, albaricoque, eneldo y perrins	20
Porro rostit, tòfona de temporada, figues i pinyons Puerro asado, trufa de temporada, higos y piñones	22
Ravioli de bolets de temporada amb la crema, coco, vi negre i ceba Ravioli de setas de temporada con su crema, coco, vino tinto y cebolla	22
Pà de coca del Mossèn amb tomàquet de penjar Pan de coca del Mossèn con tomate de colgar	4
Pà de pagès del Mossèn cuit en forn de llenya i oli d'oliva de 1a prensada Pan de payes del Mossèn cocido en horno de leña y aceite de oliva de 1a prensada	2,5€/persona

10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS

PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Filet de vaca, escuma de formatge cabrales, salsa BBQ i espàrrecs verds Solomillo de vaca, espuma de cabrales, salsa BBQ y espárragos verdes	30
Turbot amb menier de festucs i tàperes, xampinyons i puré de coliflor Rodaballo con menier de pistachos y alcaparras, champiñones i puré de coliflor	28
Peix de llotja a la donosti, puré de carbassa, escopinyes, carbassó i all negre Pescado de lonja a la donosti, puré de calabaza, berberechos, calabacín y ajo negro	28
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	28
Llom de wagyu Kobe A5, cremós de patata i piquillos, cebes i salsa al pebre Lomo de wagyu Kobe A5, cremoso de patata y piquillos, cebollas y salsa a la pimienta	45
Llamàntol del Mediterrani glacejat amb la seva salsa, botifarra, pastanaga i patata Bogavante del Mediterraneo glaseado con su salsa, butifarra, zanahoria y patata	48
Cruixent de vedella, cremós de patata, poma i salsa de Porto Crujiente de ternera, cremoso de patata, manzana y salsa de Oporto	27

10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS

PRECIOS/PREUS

POSTRES

Assortiment de gelats cassolans Surtido de helados caseros	11
Pastís de coco, llima, xocolata amb llet i salsa de caramel Pastel de coco, lima, chocolate con leche y salsa de caramelo	12
Postre de iogurt, fruits secs, menta i bergamota Postre de yogurt, frutos secos, menta y bergamota	12
Sopa de síndria, cítrics i alfàbrega, gelat de fruita de la passió i escuma de taronja sanguina Sopa de sandía, cítricos y albahaca, helado de fruta de la pasión y espuma de naranja sanguina	12
Postre de xocolata amb cirera, regalèssia i mandarina Postre de chocolate con cereza, regaliz y mandarina	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
Terrenal D'Aubert Dolç (D.O.Tarragona) Garnacha y Cabernet Sauvignon de viticultura ecológica y maduración tardía Crianza de 10 meses en barricas y 4.200 botellas de producción	6
Serendipity (D.O.Terra Alta) Garnacha tinta de uva pansificada en cepa y vendimia tardía Producción de 600 botellas	6
Onra vendimia tardía Solera(zona Lleida) Garnacha procedente de vendimia tardía y de cultivo biodinámico Crianza en solera durante 2 años	7
Amantia uva de hielo Tempranillo sobremadurado hasta las 1as heladas de la temporada Vendimia que se hace de noche y manualmente y una crianza de 4 meses en barricas	8
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