

PROPOSTES/PROPUESTAS

PRECIOS/PREUS

Carpaccio de llagostins, fruits secs i magrana Carpaccio de langostinos, frutos secos y granada	22
Caneló de pollastre "Thai" glacejat, escuma de parmesà i tòfona de temporada Canelón de pollo "Thai" glaseado, espuma de parmesano y trufa de temporada	25
Vieira, papada de porc, gingebre, tomàquet i julivert Vieira, papada de cerdo, jengibre, tomate y perejil	25
Múrgoles amb crema i foie-gras a la planxa Colmenillas con crema y foie-gras a la plancha	32
Arrós amb bolets de temporada, botifarra i tòfona negra Arroz de setas de temporada, butifarra y trufa negra	30
Ravioli de bou i verdures, escuma de pebrot vermell, coco i tòfona de temporada Ravioli de buey y verduras, espuma de pimentón, coco y trufa de temporada	24
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 espàrrec verd Solomillo de vaca, cremoso de patata, salsa de Oporto y espárrago verde	34
Arròs amb mongeta verda i escamarlà Arroz con judía verde y cigalas	32
Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, moniato i cabdells Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, boniato y cogollos	30
Espatlleta de xai de llet i la seva salsa, albergínia, cebes glacejades Espalda de cordero lechal y su salsa, berenjena, cebollas glaseadas	40
Llom de llobarro, espàrrec blanc i puré de verdures Lomo de lubina, espárrago blanco y puré de verduras	32
Calamar fresc amb oliva negra, salsa de safrà i tàrtara Calamar fresco con oliva negra, salsa de azafrán y tártara	32

10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS

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
Maduixes amb Pedro Ximenez, vainilla y pimienta rosa Fresas con Pedro Ximenez, vainilla y pimienta rosa	12
Torrada de Santa Teresa amb pastanaga, taronja, vainilla i gelat de farigola llimonera Torrija con zanahoria, naranja, vainilla y helado de tomillo limonero	12
Suflé de xocolata al 85%, salsa de caramel i gelat de vainilla de Madagascar Suflé de chocolate al 85%, salsa de caramelo y helado de vainilla de Madagascar (15 minuts/minutos)	14

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