

MENÚ DELUXE

SÁBADO, 02 DE MARZO DE 2024

ELIJAN 3 ENTRANTES POR MESA:

- Chipirón rebozado con ajonesa
- Escalivada con huevo poché
- Croquetas de cordero con salsa de sriracha
- Tartar de salmón, aguacate y mango
- Mejillones a la brasa con salsa marinera
- Queso brie con coulis de tomate
- Ensalada de tomate raf y ventresca de atún
- Pulpo de roca a baja temperatura terminada a la brasa con mayonesa de sriracha y parmentier (+1,90/ por menú)

PLATO PRINCIPAL, a elegir entre:

ARROCES

(mínimo 2 personas y 1 arroz por mesa)

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Paella (por encargo) | Arroz melos de cangrejo azul (3.90€) |
| Arroz o fideua al senyoret | Arroz de carabineros (8.90€) |
| Arroz de lagarto y setas | Arroz de bogavante (8.90€) |
| Arroz de verduras de temporada | |

CARNES O PESCADOS

- Fagotti de pera y gorgonzola con salsa de queso de cabra
- Terrina de cordero asado a baja temperatura sobre gratén de patata
- Lagarto de cerdo ibérico a la brasa con pico de gallo y patata
- Ventresca de atún a la brasa con vegetales y salsa mery
- Rodaballo fresco nacional a la brasa con vegetales (300gr) aprox. (+9,90€)
- Entrecot de vaca rubia gallega a la brasa (300gr) aprox. (+8,90€)

POSTRES

CASEROS:

- Sorbete de limón
- Dulce de calabaza
- Tarta de 3 chocolates
- Tartra de queso con frutos rojos
- Brownie con helado de vainilla
- Pannacota de café con dulce de leche
- Tatín de manzana con helado de vainilla

FRUTAS:

- Piña
- Naranja

HELADOS:

- Copa de helado de turrón y chocolate

Torrija caramelizada con crema inglesa y helado de leche merengada (+2,50€)

28,90€

MÍNIMO 2 PERSONAS
BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO

(La disponibilidad de estos platos no está asegurada durante todo el tiempo del servicio)

