

MENÚ DE ARROCES

*Tres entrantes a elección del cliente*

*Arroz ó Fideua del “senyoret”*

*Postre*

*27,50€ + bodega*

MENÚ DE LONJA

*Zamburiñas con parmesano*

*Canailas con all i oli*

*Erizo gratinado*

*Cigalas, langostinos y gambas cocidas*

*Pescado del día al horno o plancha*

*Postre*

*42,90€+ bodega ó 50€ maridada*

*Espuma de ajoarriero con huevas de maruca y caviar de violetas*

*Ceviche de corvina con cítricos, mango y leche de tigre*

*Huevo a 67° espaguetis de mar y yemita de erizo*

*Tuétano de vaca vieja la brasa con romero*

*Risoto de espirulina callos de bacalao y ortiguilla*

*Molleja de ternera con batata y vino tinto*

*Sorbete de manzana verde y gelee. de gin tonic y cardamomo*

*50€ + bodega ó 60€ maridada*

POSTRES

*Quesos con frutos secos, pasas y orejones*

7,70€

*Coulán de chocolate negro con su helado*

6,88€

*Manzana verde en texturas con gelee de gin tonic*

6,88€

*Helado de yogur con mango y maracuyá*

6,88€

*Tartas de elaboración propia*

6,88€

*Ensalada de frutas de temporada*

6,88€

*Fresitas al vino con canela y crema de leche*

6,88€

*Sorbete de limón con marc de cava*

6,88€