

Plats del dia i de temporada

Pebrots del *piquillo* farcits de crema de brandada de bacallà (freds)

Coca de pasta de full amb maduixots, mató, pernil d'ànec i vinagreta de fruits secs

Flors de carxofes amb pernil *jabuguito*

Espàrrecs verds a la planxa amb gambes

Secret de porc ibèric al gust (rocafort, pebre verd, ceps, tòfona o Pedro Ximénez)

Tendre de xai cuit a baixa temperatura amb Parmentier de moniato i formatge de cabra

Closques de *zamburiña* farcides de txangurro i peix amb gratinat de parmesà

Chuletón de vaca vella a les brases d'alzina (1,300 kg aprox)

