

# Platos del día y de temporada

Croquetas caseras de bacalao y espinacas

Caracoles guisados al estilo de Can Traver

Semiesfera de *mousse* de guisantes con jamón y pan de morcilla

Dado de cochinillo deshuesado con salsa de Pedro Ximénez y judías

Calamares de potera a la plancha con ajo y perejil

Tierno de cordero a baja temperatura con Parmentier de boniato y queso de cabra

Escalopines de secreto ibérico al gusto (roquefort, pimienta verde, *ceps*, trufa o Pedro Ximénez)

Chuletón de vaca vieja a las brasas de encina (1, 300 kg aprox)

