

PLATOS DEL DÍA Y DE TEMPORADA

Ensalada con jamón de pato, pera confitada y membrillo con vinagreta de soja	15,75
Ensalada con pasta Farfalle, salmón marinado, mango y anchoas	16,90
Gazpacho de frambuesa y tomate	14,50
Espárragos verdes a la plancha con queso de cabra gratinado	15,75
Raviolis de pasta fresca rellenos con espinacas y ricotta con aceite de albahaca y virutas de parmesano	16,00
Tierno de cordero cocido a baja temperatura con colchón de calabaza y queso	19,00
Escalopines de secreto ibérico al gusto (roquefort, pimienta verde, ceps, trufa o Pedro Ximénez)	18,90
Lenguado a la plancha con ajo y perejil y verduras salteadas	27,00
Carrilleras de rape con salsa pil-pil, almejas y habitas	22,00

RECOMENDAMOS ESTOS VINOS Y CAVAS

Botella 3/4

Cavas	Anna de Codorníu Brut Rosé	20,80
	Ivette Brut	22,70
	Miquel Pons Brut	15,90
Vino Blanco	D. O. Costers del Segre - Raimat Albariño	14,60
Vinos Tintos	D. O. Rioja - Arnegui Crianza	14,75
	D. O. Catalunya - Garnacha Negra	19,90
	D.O. Ribera del Duero - Pago de Fuentecojo	26,20
	* * *	
	D. O. Ribera Del Duero - Pradorey Crianza Magnum	41,00
	D. O. Rioja - Marqués de Riscal Reserva Magnum	47,00
	D. O. Empordà - 5 Fincas Reserva Magnum	38,50

En caso de intolerancia o alergia alimentaria
comuníquelo a nuestro personal

10 % IVA INCLUIDO
precio expresado en €