

PLATOS DEL DÍA Y DE TEMPORADA

Ensalada con jamón de pato, queso manchego, pera y nueces	16,25
Salmón marinado con tostaditas de aceite y mantequilla	15,50
Rollito de careta de cerdo con el jugo de su asado	14,00
Caracoles guisados al estilo "Can Traver"	17,25
Canelón XL de pato de corral con salsa de <i>ceps</i>	17,50
<i>Timbal</i> de cola de buey con salsa perigordina	18,00
Arroz salvaje salteado con frutos del mar	17,50
Muslo de pato confitado con salsa de frutos del bosque	19,50
Chuletón de ternera a las brasas de encina (950g aprox)	49,00
Calamares de potera rellenos de arroz negro con romesco	18,00

RECOMENDAMOS ESTOS VINOS Y CAVA

Botella 3/4

Cava	{	Rovellats Premier Brut Nature	14,95
	{	Anna de Codorníu Brut Rosé	20,80
Vinos Blancos	{	D.O. Costers del Segre - Raimat Albariño	14,60
	{	D.O. Somontano - Sommos Chardonnay	14,50
Vinos Tintos	{	D.O. Rioja - Arnegui Crianza	14,75
	{	D.O. Pla de Bages - Jaume Grau i Grau Sensus Crianza	16,20
	{	D.O. Ribera del Duero - Pago de Fuentecojo	26,20
	{	D.O. Bierzo - Losada Mencía Crianza	25,90
	{	D.O. Ribera del Duero - PradoRey Crianza Magnum	41,00
	{	D.O. Rioja - Marqués de Riscal Reserva Magnum	47,00
	{	D.O. Empordà - 5 Finques Reserva Magnum	38,50

En caso de intolerancia o alergia alimentaria
comuníquelo a nuestro personal

10 % IVA INCLUIDO
precio expresado en €