PLATOS DEL DÍA Y DE TEMPORADA

Carpaccio de gamba con tostaditas de pan de aceite y alioli negro	18,00
Pastel de changurro y salmón con salsa de galeras	16,50
Suquet de corvallo y merluza con alcachofas y guisantes	25,50
Colita de rape al horno con patata y cebolla	22,00
Pie de cerdo relleno de carne y pescado y gratinado con parmesano	17,25
Tierno de cordero a las brasas de encina	19,00
Codillos de cordero asados al horno	18,75
Solomillo de ternera vieja con Parmentier de boniato, crema de castañas y lámina de foie	32,50

RECOMENDAMOS ESTOS VINOS Y CAVA

		Botella 3/4
Cava	Anna de Codorníu Brut Rosé	20,80
Vinos Tintos	D.O. Rioja - Arnegui Crianza	14,75
	D.O. Pla de Bages - 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 €