

• MENÚ DIARIO •

Primeros

- Mejillones a la marinera o al vapor con ajo y perejil
- Ensalada tibia de pato confitado con setas y vinagreta de trufa negra
- Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel
- Pan bao con alvocado, salmón ahumado, brotes, sésamo y mahonesa de wasabi (2u)
- Croquetas de calçots* cocidos a la leña con su salsa y pecorino romano
- Esqueixada (ensalada de bacalao desmigado)
- Ensalada caprese (**suple. 1.90€**)
- Canelón de pollo asado, trufa y foie con bechamel trufada (**suple. 2,40€**)

Segundos

- Tataki de cola de atún yellowfin, alga wakame y esferificaciones de mango
- Filete de merluza con verduras al vapor y patata panadera
- Secreto de cerdo con salsa de boletus y su guarnición
- Penne rigatte con ragú de calamar y quenelle de tartar gamba
- Lasaña de verduras casera
- Paella de montaña (**mínimo 2 personas**)
- Paella marinera (**mínimo 2 personas**)
- Arroz negro con toques de allioli (**mínimo 2 personas**)

Postres de la casa

- Deconstrucción del lemon pie
- Pan con chocolate, aceite i sal
- Requesón con miel y nueces
- Pastelillo de zanahoria con crema de queso y avellanas
- Pastelito de queso con nata y virutas de chocolate
- Fresas con nata y polvo de pistachos
- Yogur con coulis de frutas del bosque
- Brownie de avellanas sobre cama de chocolate blanco y pistachos
- Sorbete de limon con sus esferificaciones
- Tiramisú a nuestra manera (**supl. 1,75€**)

PRECIO: 20€

El menú incluye pan y agua y copa de vino o caña o refresco.

(La Coca-Cola y Fanta tienen un suplemento de 1.1€)

*cebollas tiernas asadas