

Menú



Aperitivo

- Snacks de verduras con anís estrellado
- Cucharita de bacalao "ajoarriero" con gele de pimientos
- Crema de calabaza con pipas
- Croquetas de pollo asado y setas
- Refrescos, cervezas, cocktail de cava



Primer plato

- Ensalada tibia de confit de pato con frutos rojos y vinagreta de frutos secos

0

- Salteado de espárragos verdes, calçots, alcachofas, virutas de sepia y butifarra de perol



Segundo plato

- Merluza al horno con vinagreta de tomate al pesto

0

- Rodaballo relleno de marisco con espárragos verdes
(Suplemento + 6.00 €)

0

- Solomillo de buey con foie y salsa de ceps
(Suplemento + 6.00 €)

0

- Meloso ibérico al Merlot
con ragout de setas del tiempo



Postres

- Pastelito de chocolate y nueces con helado de turrón de Jijona

0

- Sopa de naranja a la vainilla con sorbete de "mojito"

Surtid de turrones y neulas

- Café e infusiones naturales



Bodega

- Vino blanco Sepo, Pansa Blanca de Raventos d'Alella
(D.O.Alella)

- Vino tinto Anais de u més u, Syrah Tempranillo ecológico
(D.O.Penedès)

- Cava Signat Brut de Parxet, Tiana
Agua mineral

Precio por persona: 66.95 €

10% iva no incluido

Menú Infantil

Aperitivo

Chips de patata

Aceitunas rellenas

Daditos de queso manchego

Tostaditas de fuet

Plato combinado

Macarrones a la “boloñesa”

Escalopa

Patatas fritas

Croquetas caseras de jamón

Postre

Helado

Bolsa de “chuches”

Bodega

Refrescos

Aqua mineral

Precio por persona: 29.00€

10% iva no incluido