

Menú

Aperitivo

Snacks de verduras con anís estrellado
Cucharita de bacalao "ajovarriero" 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

o

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

Segundo plato

Merluza al horno con vinagreta de tomate al pesto

o

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

o

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

o

Meloso ibérico al Merlot
con ragout de setas del tiempo

Postres

Pastelito de chocolate y nueces
con helado de turrón de Jijona

o

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

Surtido de turrones y neulas

Café e infusiones naturales

Bodega

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

Vino tinto Anaïs 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
Agua mineral

Precio por persona: 29.00€
10% iva no incluido