



← Menú →

SAN JOSÉ 2026

Menú

SAN JOSÉ 2026



ENTRANTES A COMPARTIR

Timbal de aguacate, salmón gravlax con vinagreta de manzana ácida y cilandro

Jamón ibérico y queso curado

Pulpo asado al carbón con parmentier de patata y alioli suave de ajo

Croquetas de morcilla y piñones con mayonesa de piquillos.

PRINCIPAL A ELEGIR

48 €

Arroz de sepia y coruina

52 €

Lomo de bacalao confitado con chop suey de verduras y salsa txakoli
Presa ibérica a la brasa con verdura de raíz y salsa de membrillo

POSTRE

Sopa de chocolate blanco y yogur, tierra de pistachos, compota de frutos rojos macerados en balsámico y helado de vainilla

BODEGA

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre)

Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)

Cerveza, refrescos y agua

Café e infusiones