

platos para el centro

PATÉ DE PERDIZ EN ESCABECHE Y TAPENADE DE ENCURTIDOS
con gelée de remolacha

FALSO GUACAMOLE DE GUISANTES Y MENTA
con mousse de queso y sus totopos

ENSALADILLA DE BLANCO DE AVE
con pan de gambas y alga wakame

CROQUETAS DE LANGOSTINOS
con mayokimchi

CRUJIENTES DE COCHINILLA PIBILL
con crema de aguacate y lima

principal a elegir

ARROZ DE MAGRA IBÉRICA
con alcachofas y ajos tiernos

FIDEUÁ DE VENTRESCA
de atún y calamares

LOMO DE ATÚN CON SALTEADO DE ESPÁRRAGOS Y SHIITAKE
con crema de cacahuete y sésamo

MEDALLÓN DE TERNERA ANGUS A LA BRASA
con ajos tiernos y pimientos de piquillo

postre

COPA DE CAVA

COULANT DE CHOCOLATE
con helado de vainilla

bodega

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT
(D.O. Costers del Segre 2020)

TINTO BODEGAS DE ÁBALOS
(D.O. Rioja)

Agua mineral, cerveza, zumos, refrescos & café

precios

MENÚ ARROZ 37€ POR PERSONA

MENÚ CARNE O PESCADO 41€ POR PERSONA