
MENÚ 1

ENTRANTE / STARTER

- Crema de puerro, huevo poché y virutas de jamón / *Leek cream, poached egg and ham shavings*
Tagliatelle de tinta con langostinos y mantequilla perejil / *Black ink tagliatelle with prawns and parsley butter*
Ensalada de remolacha, tomates y ventresca de atún / *Beetroot salad, tomatoes, and belly of tuna*
* Tartar de tofu ahumado, verduritas y puré de aguacate / *Smoked tofu tartare, vegetables, herbs, and avocado purée*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

- Costilla de ternera asada deshuesada con zanahorias estofadas / *Roasted boneless beef rib, meat juice, and stewed carrots*
Dorada asada con patatas panaderas y aceite de perejil / *Roasted sea bream, baked potatoes, and parsley oil*
* Heura con Pak choi y verduras / *Heura with pak choi and vegetables*

POSTRE / DESSERT

- Tarta de chocolate y nata a la vainilla / *Chocolate cake with vanilla cream*
Tiramisú de la casa / *House tiramisu*
Sable de caramelo y nueces caramelizadas / *Caramel sable and caramelized nuts*
* Pannacotta de coco y frutos rojos / *Panna cotta with coconut and red fruits*

BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / *White wine* Raimat Clamor (C. Segre)
Vino tinto / *Red wine* Raimat Clamor (C. Segre)
Cava Codorniu Original ECO
Agua mineral, café e infusiones / *Mineral water, coffee, and infusions*

Suplemento por persona por mejora de bodega / Supplement per person for wine cellar upgrade

- Cervezas / *Beer* - Supl. 3 €
Vino / *Wine* Luno (D.O. Montsant) + Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs - Supl. 5 €

A escoger entre 2 opciones, y concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción
Choose from 2 options, and specify in advance the number of each option selected

* Opción vegana / sin gluten / *Vegan / gluten-free option*

Servicio mínimo de 10 personas / *Minimum service of 10 people*

47.00 €

por persona (iva incluido) / *per person (VAT included)*

MENÚ 2

ENTRANTE / STARTER

Ensalada de hojas verdes, queso de cabra crujiente con vinagreta de balsámico / *Green leaf salad, crispy goat cheese, balsamic vinaigrette*
Raviolis de carne con su caldo / *Beef ravioli with its broth*
Calabaza asada, queso Idiazabal y papada ibérica / *Roasted pumpkin, Idiazabal cheese, and Iberian pork belly*
* Crema de brócoli, calabacín y crujiente de col kale / *Broccoli cream, zucchini, and crispy kale*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Cordero deshuesado, cremoso de boniato y kikos crujientes / *Deboned lamb, corn nuts, and creamy sweet potato*
Entrecot con patatas al caliu / *Entrecôte with roasted potatoes and thyme*
Corvina a la brasa con verduritas / *Grilled corvina and beans with vegetables*
Merluza asada con patatas en salsa / *Oven-roasted hake and potatoes in sauce*
* Tagliatelle de arroz con verduras y curri verde de coco / *Rice tagliatelle with green coconut curry and vegetables*

POSTRE / DESSERT

Brownie con crumble de galleta y helado de vainilla / *Brownie with cookie crumble and vanilla ice cream*
Cheesecake caramelizado con confitura de albaricoque / *Caramelized cheesecake with apricot jam*
Tarta de manzana con salsa de caramelo / *Apple tart with caramel sauce*
* Cremoso de Cacao y coco / *Cocoa and coconut cream*

BODEGA / WINE CELLAR

Ànec Mut Blanco / White wine (D.O. Penedès)
Ànec Mut Negro / Red Wine (D.O. Penedès)
Cava Codorniu Original ECO
Agua mineral, café e infusiones / *Mineral Water, Soft Drinks, Coffee, and Herbal Teas*

Suplemento por persona por mejora de bodega / Supplement per person for wine cellar upgrade

Cervezas / Beer - Supl. 3 €
Vino / Wine Luno (D.O. Montsant) + Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs - Supl. 5 €

A escoger entre 2 opciones, y concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción
Choose from 2 options, and specify in advance the number of each option selected

* Opción vegana / sin gluten / *Vegan / gluten-free option*

Servicio mínimo de 10 personas / *Minimum service of 10 people*

52.00 €

por persona (iva incluido) / *per person (VAT included)*