

MENÚ 1

ENTRANTES / STARTERS

Anchoas con pan con tomate / *Anchovies with tomato bread*
Ensalada de langostinos, cogollos y mango / *Prawn, lettuce and mango salad*
Tartar de atún / *Tuna tartar*
Falafel con salsa de yogur y sésamo / *Falafel with yogurt and sesame sauce*
Croquetas de rabo de buey / *Oxtail croquettes*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Corvina a la donostiarra / *Donostiarra style sea bass*
Meloso de ternera con parmentier de patata / *Veal mellow with potato parmentier*

POSTRE / DESSERT

Brownie con helado de vainilla / *Brownie with vanilla ice cream*
Ensalada de frutas / *Fruit salad*

MENÚ 2

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico con pan con tomate / *Iberian ham with tomato bread*
Ensalada de tomate y ventresca de atún / *Tomato salad with tuna belly*
Tartar de salmón / *Salmon tartar*
Langostinos crujientes / *Crispy prawns*
Croquetas de pollo / *Chicken croquettes*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Lubina con tomate confitado, albahaca y piñones / *Sea bass with tomato confit, basil and pine nuts*
Brochetas de pollo marinado con hummus / *Marinated chicken brochettes with hummus*

POSTRE / DESSERT

Cheesecake casero / *Homemade cheesecake*
Ensalada de frutas / *Fruit salad*

MENÚ 3

ENTRANTES / STARTERS

Carpaccio de ternera con parmesano / *Veal carpaccio with parmesan cheese*
Ensalada de quinoa, verduras y salsa de yogur / *Quinoa salad with vegetables and yogurt sauce*
Ceviche de corvina / *Sea bass ceviche*
Gyozas de verduras con salsa ponzu / *Vegetal gyozas with ponzu sauce*
Croquetas de ceps / *Ceps croquettes*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Salmón con verduras al wok / *Salmon with wok cooked vegetables*
Entrecot con patatas y piquillos / *Steak with potatoes and piquillo peppers*

POSTRE / DESSERT

Tarta Tatin / *Tarte Tatin*
Ensalada de frutas / *Fruit salad*

BODEGA / WINE CELLAR

Agua mineral / *Mineral water*
Vino blanco o tinto / *White or red wine* Raimat Clamor (C. Segre)
Cava Codorniu Original ECO
Cafés e infusiones / *Coffee and tea*

Supl. 3.00€ - Vino blanco o tinto / white or red wine Cara Nord (D.O. Costers del Segre) • Supl. 5.00€ - Vino blanco o tinto / white or red wine Luno (D.O. Montsant)

50.00€

Plato principal y postre a escoger de antemano igual para todos los comensales
Starter, main course and dessert to be chosen in advance, the same for all guests

IVA incluido / *VAT included*