

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

Mejillones en escabeche de puerros y alga wakame 4€
Jamón ibérico con pan de coca de Solà (1/2 ración) 14€
Gilda de piparra con anchoa y aceituna 3€/unidad
Croqueta casera de jamón ibérico 2.5€/unidad

Entrantes

Ensalada de temporada
Salmón marinado en casa
Ajoblanco con aceite de piparra y langostino
Crema de puerros con rape y pimenton rojo
Flor de alcachofa, guancial, yema de huevo y parmesano
Berenjena asada con queso azul, trigo y tomate
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico
Rissotto de espárragos trigueros con parmesano
Focaccia de tomate, cebolla de Figueres, aceituna Kalamata y pimiento escalivado ⌚ 15 min
Rigatoni con tomate asado, crema fresca de albahaca y langostinos
Garbanzos con tres butifarras®

Platos principales

Salmón a la brasa con hinojo
Calamar a la brasa con crema de berenjenas y tomates asados
Bacalao al horno con olivada y crema de patatas
Rape braseado con salsa de espárragos y mejillones
Lubina a la brasa con puré de brócoli, pimiento asado y patata trufada
Mar y montaña de pollo con cigalas
Secreto ibérico a la parrilla
Brioche de pulled beef, cebolla caramelizada y alioli suave de pera®
Fideuá negra con sepia, mejillones y alioli (mín 2 pers.)
Jarrete de cordero
300gr de entrecot a la brasa (suplemento 4 €)

Postres

Ensalada de frutas
Tarta fina de manzana con helado de canela
Pastel cremoso de queso
Coulant de chocolate (*sin gluten*)
Crema catalana con carquiñoli
Coca de músic con reducción de moscatel
Arroz con leche cremada
Flan de nata y yema con vainilla®
Hojaldre de chocolate cremoso con aceite y palomitas (suplemento 2€)

32 € (Bebidas no incluidas)