

MENÚ
DIA DE REIS
6 GENER 2022

ENTRANTS *per triar*

Escudella de Nadal amb galets i pilota

—
Canelons de pularda, foie i tòfona amb
crema de múrgoles i suc del rostit

—
Amanida de cors de carxofes amb confit
d'ànec i vinagreta de fruits vermells

—
Pasta negra amb gambes i verdures

Carpaccio de vedella Black Angus
amb parmesà i oli de mostassa

—
Pica pica d'entrants per compartir
(només per taules completes)

*Micuit de foie amb torrades | Anxoves de L'Escala
doble zero | Pernil ibèric | Pa de coca amb
tomàquet | Gambes a l'all | Bunyols casolans de
bacallà amb romesco*
(Suplement 6.75€/persona)

SEGONS PLATS *per triar*

Fish & chips de rap, corball i gambes amb
patates fregides i maionesa de soja

—
Pop a la graella amb crema de patata trufada

—
Filet de vedella amb *foie* i salsa de vi Porto

—
Filet de vedella a la graella

Melós de *cochinillo* amb poma i reducció
de Pedro Ximenez

—
Arròs de calamarsets, ceps i gambes
(mín. 2 persones)
(Suplement 6.75€/persona)

—
Espatlla de cabrit al forn amb patates
(Suplement 7.25€/persona)

POSTRES *per triar*

Tortell tradicional de Reis

—
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

—
Coulant de xocolata amb gelat de cítrics

Sopa freda de coco i pinya amb sorbet de
mango

—
Gelat o sorbet de temporada

BEGUDA NO INCLOSA
39.50€ IVA INCLÒS