

MENÚ

Ensalada de morro de bacalao confitado, cherrys pera aromatizados y tapenade de kalamata
 Crema de melón cantaloup a la hierbabuena con espuma de burrata y crujiente de jamón ibérico
 Carpaccio de solomillo de vaca, parmesano y rúcula mitzuna dentada
 Selección de tomates con ventresca, cebolla morada y pimiento asado al carbón

*

Fideuà de calamar, gambones y all i oli de ajo morado asado
 Papillote de lubina con verduras, patata y cebolla caramelizada
 Pluma ibérica a la brasa con puré de patata ahumada, espárragos trigueros y jugo de carne
 Corvina al horno con verduritas a la brasa y romesco de albahaca

Cada jueves arroz caldoso o seco de bogavante
 Suplemente de 5,50€ por persona

*

Panacota de frambuesa, mermelada de fresa y nata
 Sopa de frutas a la menta con sorbete de limón
 Coca d'oli, chocolate, sal *maldom* y AOVE frutado
 Helados y sorbetes artesanos

*

Pan, agua y copa de vino
 22,90€ Laborables/Medio menú 13,90€
 Fin de semana y Festivos 29,90€ (aperitivo incluido)



MENU

Amanida de morro de bacallà confitat, cherrys pera aromatitzats i tapenade de Kalamata
 Crema de meló cantaloup a la menta amb escuma de burrata i cruixent de pernil ibèric
 Carpaccio de filet de vaca, parmesà i ruca *mitzuna* dentada
 Selecció de tomàquets amb ventresca, ceba morada i pebrot al carbó

*

Fideuà de calamar, gambes i allioli d'all morat rostit
 Papillote de llobarro amb verdures, patata i ceba caramel·litzada
 Ploma ibèrica a la brasa amb puré de patata fumada, espàrrecs triguers i suc de carn
 Corbina al forn amb verduretes a la brasa i romesco d'alfàbrega

Cada dijous arròs caldós o sec de llamàntol
 Suplement de 5,50€ per persona

*

Panacota de gerds, mermelada de maduixa i nata
 Sopa de fruites a la menta amb sorbet de llimona
 Coca d'oli, xocolata, sal *maldom* i AOVE fruitat
 Gelats i sorbets artesans

*

Pa, aigua i copa de vi
 22,90€ Feiners/Mig Menú 13,90€
 Cap de setmana i Festius 29,90€ (aperitiu inclòs)

