

## MENÚ GASTRONÒMIC – DEGUSTACIÓ

Per taules completes

**Coca fina de foie mi cuit**

**amb poma rostida al Pedro Ximenez**

===

**Amanida tèbia de fruits del mar**

====

**Carxofes naturals en la seva crema**

**i al pernil ibèric**

===

**Broixeta de rap i veires a la graella**

**amb verduretes i arròs Venere**

i - o

**Llom de cérvol brasejat amb salsa pebrada**

===

**Sopa de taronja i mango**

**amb gelat de coco i fruita vermella**

0

**Milfulls tèbi de poma caramelitzat**

**amb crema doble i canyella**

**Preu menú 4 plats 28€ + celler**

**Preu menú 5 plats 34€ + celler**

## MENÚ MEDITERRANI

**A taula per picar -compartir**

**Coca torrada del mossèn amb tomàquet i pernil ibèric**

**Coca torrada del mossèn amb anxoves del Cantàbric**

**Coca fina amb foie mi cuit i poma rostida**

=====

**Tempura de cues de llagostins**

**Calamars a la romana**

**Croquetes de marisc**

=====

**Navalles gallegues a la llauna**

**Gambes a la graella**

**Escamarlans oberts i fets al forn**

**Preu amb postres 32€ + celler**

**Preu sense postres 28€ + celler**