

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