

La CUINA A LA TARDOR

La cocina en Otoño

Coca cruixent, foie, vieira, pernil d'ànec i tòfona Coca crujiente, foie, vieira, jamón de pato y trufa	18,50€
Arròs de botifarra negra i molls (Mín. 2 persones) Arroz de botifarra negra y salmonetes (Mín. 2 personas)	18,50€
Peix salvatge de les nostres llotges Pescado salvaje de nuestras lonjas	s/m
Escórpora del Mediterrani, salsifís, formatge blau, nous pecanes i poma àcida Cabrado del Mediterráneo, salsifís, queso azul, nueces pecanas y manzana àcida	25,50€
Lingot de foie micuit, figues, blat de moro cruixent i poma Lingote de foie micuit, higos, maíz crujiente y manzana	22,00€
Timbal de cua de bou, figues i préssec Timbal de rabo de toro, higos y melocotón	20,00€
Terrina de xai, endívies, olives i anxoves Terrina de cordero, endívias, aceitunas y anchoas	22,50€
Mandonguilles de vaca madurada, suquet de fricandó i bolets de temporada Albondigas de vaca madurada, su jugo y setas de temporada	18,00€

I els nostres suggeriments de cada dia

Y nuestras sugerencias de cada día

MENÚ DEGUSTACIÓ. NO DISPONIBLE

El menú es servirà per a taules completes

Màxima hora de comanda a les 13:45h i les 21:30h

MENÚ DEGUSTACIÓN .

El menú se servirà para mesas completas

Máxima hora de comanda a las 14:00h y las 21:45h

60,00€
(Beguda no inclosa)

IVA del 10% no inclòs / IVA del 10% no incluído.

*Si teniu algun tipus d'alèrgia i/o intolerància
si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.
Por favor, si tenéis algún tipo de alergia y/ o intolerancia,
indicarlo a las personas que os atienden.*