

La CUINA A LA PRIMAVERA

La cocina en Primavera

Coca cruixent, foie, vieira, pernil d'ànec i tòfona 18,50€
Coca crujiente, foie, vieira, jamón de pato y trufa

Arròs de botifarra negra i molls (Mín. 2 persones) 16,00€
Arroz de botifarra negra y salmonetes (Mín. 2 personas)

Peix salvatge de les nostres llotges s/m
Pescado salvaje de nuestras lonjas

Pop roquer, moniato i sèsam 19,50€
Pulpo de roca, moniato y sésamo

Lingot de foie micuit, blat de moro cruixent, tòfona i poma 22,00€
Lingote de foie micuit, maíz crujiente, trufa y manzana

Timbal de cua de bou, celerí especiat i carxofes 20,00€
Timbal de rabo de toro, apionabo especiado y alcachofas

Terrina de xai, endívies, olives i anxoves 22,50€
Terrina de cordero, endívias, aceitunas y anchoas

Mandonguilles de vaca madurada, suquet de fricandó i bolets de temporada 14,50€
Albondigas de vaca madurada, su jugo y setas de temporada

I els nostres suggeriments de cada dia

Y nuestras sugerencias de cada día

MENÚ DEGUSTACIÓ. Prèvia Reserva

El menú es servirà per a taules complertes

Màxima hora de comanda a les 13:45h

MENÚ DEGUSTACIÓN .

El menú se servirá para mesas completas

Máxima hora de comanda a las 13:45h

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.*