

Menú NOCHES

DE LUNES A SÁBADO

ENTRANTES

Langostinos y verduras en tempura con salsa agridulce, soja y sésamo
Ensalada de jamón de pato, dulce de membrillo, boniato asado y vinagreta de granada
Hojaldre con tataqui de salmón marinado, cebolla confitada y crema de queso, mostaza y miel
Fideos de montaña con costilla de cerdo “sin faena” y setas de verano
“Cap i Pota” con garbanzos a la cazuela un puntito picante
Steak Tartar de solomillo de ternera hecho al momento con tostaditas
Graellada de verduras y hortalizas a la brasa con nuestra salsa Romesco

PLATOS PRINCIPALES

Entrecot de “Mitjana” sin hueso de ternera a la brasa con guarnición
Entraña de ternera a la brasa con patatas asadas a las hierbas y salsa chimichurri
Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, calabaza asada y salsa de mostaza
Fricandó de “Llata” de ternera con senderuelas
Filete de Dorada a la brasa con verduras al vapor y salsa Tártara
Canelón de rape y gamba napado a la crema de crustáceos
Pulpo a la brasa con patatas confitadas y alioli de pimentón de La Vera - **Supl. 7**
Morro de bacalao a la “Musselina” con trío de pimientos escalibados - **Supl. 8**

POSTRES

Tarta Santiago con helado de limón y vino dulce
Pana Cota de vainilla con frutos rojos y crumble de galleta
Canelón de miel y requesón con praliné de frutos secos

BEBIDAS

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca (1 botella cada dos personas)
Refresco, cerveza o agua

TOSTADA DE PAN DE PAYÉS AL HORNO DE LEÑA

25 €

IVA INCLUIDO