

Menú de nit

ENTRANTS

Steak Tartar en Roll de filet de vedella amb encurtits i ceba vermella
Llagostins en tempura amb niu de verdures saltejades, salsa agredolça i sèsam
Tartaleta de parmesà amb formatge fresc, maduixa, tomàquets cirerol i alfàbrega
Amanida de quinoa amb alvocat, carbassó, pastanaga, mezclum i vinagreta
Carxofa arrebossada D.O. El Prat

PLATS PRINCIPALS

Burguer de vedella a la brasa amb foie, ceba caramel·litzada i oli de tòfona blanca
Mar i muntanya de pop i papada a baixa temperatura amb crema de "Trinxat" i molles de sobrassada
Melós de vedella amb carbassa rostida i demi - glace
Confit d'ànec rostit amb maduixes confitades i salsa de mango
Suprema de salmó a la brasa amb salsa de mostassa Antiga i cruixent de porro

POSTRES

Pastís de formatge cremós amb galeta i canyella
Brownie de xocolata amb nous i crema anlgesa

BEGUDA

Vi Nuviana D.O. Valle Del Cinca (una ampolla cada dos persones)
Aigües Minerals
Cafè, tallat o infusó

25€ IVA INCLÒS

Menú de noche

ENTRANTES

Steak Tartar en Roll de solomillo de ternera con encurtidos y cebolla roja
Langostinos en tempura con nido de verduras salteadas, salsa agridulce y sésamo
Tartaleta de parmesano con queso fresco, fresa, tomate cherry y albahaca
Ensalada de quinoa con aguacate, calabacín, zanahoria, mezclum y vinagreta
Alcachofas rebozada D.O. El Prat

PLATOS PRINCIPALES

Burguer de ternera a la brasa con foie, cebolla caramelizada y aceite de trufa blanca
Mar y montaña de pulpo y papada a baja temperatura con crema de "Trinxat" y migas de sobrassada
Meloso de ternera con calabaza asada y demi - glace
Confit de pato rustido con fresas confitadas y salsa de mango
Suprema de salmón a la brasa con salsa de mostaza Antigua y crujiente de puerro

POSTRES

Pastel de queso cremoso con galleta y canela
Brownie de chocolate y nueces con crema inglesa

BEBIDA

Vino Nuviana D.O. Valle Del Cinca (una botella cada dos personas)
Aigas Minerales
Café, cortado o infusión

25€ IVA INCLUIDO