

Menú NOCHES

DE LUNES A SÁBADO

ENTRANTES

Langostinos y verduras en tempura con salsa agridulce, soja y sésamo
Setas a “La Llauna” con ajos tiernos, patata rústica, foie y Oporto
Steak Tartar de solomillo de ternera hecho al momento con nuestro aliño
Revuelto de huevo con ajos tiernos y esárragos verdes en textura
Sopa fría de melón y menta con virutas de jamón ibérico y perlas de “Melonjito”
Tallarines de pasta fresca con “Frutti di Mare” y aromas de Vermouth
Ensalada de Burrata con tomatitos cherry, rúcula y pesto fresco de albahaca
Menestra templada de verduras de primavera con tomates cereza confitado y rúcula

PLATOS PRINCIPALES

Entrecot de “Mitjana” sin hueso de ternera a la brasa con guarnición
Entraña de ternera a la brasa con patatas rustidas a las hierbas y chimichurri
Magret de pato con pera asada en las brasas y reducción de Oporto
Carrillera de cerdo sin faena con Demi glace de vino tinto y patatas fritas de boniato
Suprema de lubina a la brasa con verduras escalibadas y aceite de romero
Tataqui de salmón con puré de berenjena escalibada, chips, salsa teriyaki y sésamo
Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas finas, tomate y cebolla - **Supl. 6,5**
Pulpo a la brasa con patatas confitadas y alioli de pimentón de La Vera - **Supl. 6**

POSTRES

Nuestra versión de piña Colada con gelatina de Ron
Lemon Pie en vaso
Cake de chocolate, galleta y helado de dulce de leche

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