

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 helado de mostaza Antigua

Tartaleta de parmesano con cremoso de queso, fresas, cherry confitado y albahaca

Crema de verdes con vieira y perlas de aceite de oliva

Tallarines de pasta fresca con "Frutti di Mare" y aromas de Vermouth

Ensalada jardín con canónigos, queso fresco, aguacate, mango, fresa y vinagreta de miel

Menestra templada de verduras de primavera con virutas de jamón ibérico y rúcula

PLATOS PRINCIPALES

Carrillera de cerdo sin faena con Demi glace de vino tinto y patatas fritas de boniato

Entraña de ternera a la brasa con patatas rustidas a las hierbas y chimichurri

Confit de pato asado con puré de calabaza especiada y salsa de frutos rojos

Cazuela de sepia a la Bruta con alcachofas del Prat

Suprema de lubina a la brasa con verduras escalibadas y aceite de romero

Tataqui de salmón con puré de berenjena escalibada, chips y salsa teriyaki

Entrecot sin hueso de ternera de Girona 300 gr. a la brasa con guarnición - **Supl. 8**

Pollo "Coquelet" rustido con espinacas, pasas, piñones y Moscatel - **Supl. 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 mousse 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