

Menú NITS

DE DILLUNS A DISSABTE

ENTRANTS

Llagostins i verdures en tempura fina amb salsa agredolça, soja i sèsam
Bolets a “La Llauna” amb alls tendres, patata rústica, foie i Oporto
Steak Tartar de filet de vedella fet al moment amb el nostre amaniment
Remenat d’ou amb alls tendres i espàrrecs verds en textures
Sopa freda de meló i menta amb encenalls de pernil ibèric i perles de “Melonjito”
Tallarines de pasta fresca amb “Frutti di Mare” i aromes de Vermouth
Amanida de Burrata amb tomaquets cherry, ruca i pesto fresc d’alfàbrega
Menestra tèbia de verdures de primavera amb tomàquets cirera confitats i ruca

PLATS PRINCIPALS

Entrecot sense os de “Mitjana” de vedella a la brasa amb guarnició
Entranya de vedella a la brasa amb patates rostides a les herbes i ximixurri
Magret d’ànec amb pera a la brases i reducció de Oporto
Galtes de porc sense feina amb Demi glace de vi negre i patates fregides de moniato
Suprema de llobarro a la brasa amb verdures escalivades i oli de romaní
Tataqui de salmó amb puré d’albergínia escalivada, xips i salsa teriyaki
Espatlla de xai a baixa temperatura amb patates fines, tomàquet i ceba - **Supl. 6,5**
Pop a la brasa amb patates confitades i all i oli de pebre vermell de La Vera - **Supl. 6**

POSTRES

La nostra versió de pinya Colada amb gelatina de Ron
Lemon Pie en got
Cake de xocolata, galeta i gelat de dolç de llet

BEGUDES

Vi Nuviana D.O. Valle del Cinca (1 ampolla cada dues persones)
Refresc, cervesa o aigua

TORRADA DE PÀ DE PAGÈS DE FORN DE LLENYA

25 €

IVA INCLÒS