

Menú NOCHES

DE LUNES A SÁBADO

ENTRANTES

Texturas de alcachofa del Prat, paletilla de ibérico, foie y reducción de Pedro Ximenez
Brandada de bacalao sobre nido crujiente, Piquillo confitados y crema de crustáceos
Tartar de calabacín emulsionado con mostaza y miel y langostinos en tempura
Parmentiere de calabaza con setas de invierno al Wok, cebolla confitada y aceite de trufa
Parrillada de verduras y hortalizas a la brasa con nuestra salsa Romesco
Ensalada verde de estación con atún, maíz, espárrago blanco y huevo duro
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza Antigua - **Supl. 4,5**

PLATOS PRINCIPALES

Steak Tartar de solomillo de ternera con helado de mostaza Antigua
Costilla de ternera de Girona en dos cocciones con parmentiere y Demi - glace
Entraña de ternera a la brasa con guarnición y salsa chimichurri
Magret de pato a la brasa con "Fries" de yuca y reducción de Oporto
Chuletas de cordero a la brasa con judías secas, panceta y picada de ajo y perejil
Canelón de rape y gamba napado a la crema de crustáceos
Bacalao a la plancha con calçots de l'Alt Camp en tempura y Romescada
Entrecot sin hueso de Vaca Frisona a la brasa 300 gr. (45 días de maduración) - **Supl. 8**
Pulpo a la brasa con patatas confitadas y alioli de pimentón de La Vera - **Supl. 8**

POSTRES

Nuestro Lemon Pie en vaso con merengue y galleta
Crema Catalana caramelizada con fresones de Huelva
Espuma de chocolate con coulis de frutos rojos y crumble de galleta

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