

DIVERSUS

MENÚ REIS - 39€ (IVA inclòs)

Per compartir / Para compartir

Pop "a feira" amb parmentier suau i allioli de pebre vermell

Pulpo "a feira" con parmentier suave y alioli de pimentón

Amanida de colors tèbia amb formatge de cabra, gerds, pernil d'ànec i vinagreta de fruita seca

Ensalada de colores tibia con queso de cabra, frambuesas, jamón de pato y vinagreta de frutos secos

Tartar de salmó lleugerament fumat amb alvocat, dauets d'albergínia, olives de Kalamata i ous de truita de riu amb maionesa de wasabi

Tartar de salmón ligeramente ahumado con aguacate, daditos de berenjena, aceitunas de Kalamata, huevas de trucha con mayonesa de wasabi

Assortiment d'esferes (bombó de foie, bunyols negres de bacallà i croquetes de carn d'olla)

Surtido redondo (bombón de foie, buñuelos negros de bacalao y croquetas de cocido)

Segons plats a escollir / Segundos platos a escoger

Espatlla de cabrit al forn amb patata fornera amb espècies

Paletilla de cabrito al horno con patata panadera con especias

Calamar de costa, arròs mariner de plàncton, tomàquet confitat a la llima i allioli negre

Calamar de costa, arroz marinero de plancton, tomate confitado a la lima y alioli negro

Llom de bacallà amb ratatouille de xoriço ibèric i espinacs amb mussolina de romaní i mel

Lomo de bacalao con ratatouille de chorizo ibérico y espinacas con muselina de romero y miel

Secret ibèric amb parmentier de patata al formatge de cabra, raïm, parmesà i ruca amb oli de fines herbes

Secreto ibérico con parmentier de patata al queso de cabra, uva, parmesano y rúcula con aceite de finas hierbas

Postres

Tortell de Reis

Roscón de Reyes

Begudes/Bebidas

Vi negre Ondarre reserva (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto Ondarre reserva (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc (1 per persona) / Agua o refresco (1 por persona)

Cafè/Café