

Menú Feiners / Menú Laborables

Amanida tèbia de salmó amb espàrrecs verds i amaniment de mostassa (sg)
Ensalada tibia de salmón con espárragos verdes y aliño de mostaza

Pasta de full amb ou de Calaf remenat, llagostins i alls tendres
Hojaldre con huevo de Calaf revuelto, langostinos y ajos tiernos

Sopa freda de síndria i tomàquet amb tàrtar de zamburinyes i alvocat (sg)
Sopa fría de sandía y tomate con tartar de zamburiñas y aguacate

Porcell de Segòvia (IGP) confitat amb puré de carbassa (sg)
Cochinillo de Segovia (IGP) confitado con puré de calabaza

Lluç d'ham amb salsa romesco i puré de patates amb mongeta perona
Merluza de anzuelo con salsa romesco y puré de patatas con judía perona

Arròs negre amb rap i calamar amb perfum d'all (sg)
Arroz negro con rape y calamar al perfume de ajo

Mascarpone gelat sobre crema de cacau amarg i toffee de cafè (sg)
Mascarpone helado sobre crema de cacao amargo y toffee de café

Fruites naturals amb suc de taronja (sg)
Frutas naturales con zumo de naranja

Pastís de xocolata especiat amb sorbet de gerds (10 minuts) (sg)
Pastel de chocolate especiado con sorbete de frambuesas (10 minutos)

Servei de pa, aigua mineral i cafè. Copa de vi, o cervesa o refresc.
Servicio de pan, agua mineral y café. Copa de vino, o cerveza o refresco.

Blanc de Blancs 2016, Sumarroca
Mas Rabell Alquimia 2015, Familia Torres

38,00€ IVA inclòs / IVA incluido

Només de dilluns a divendres al migdia / Sólo de lunes a viernes al mediodía

