

*Disposem de plats segons mercat i a la vegada us confeccionem un menú,
que consta de quatre plats i unes postres*

Suggeriments del dia

Sopa de carbassa amb zamburinyes i toc de gíngebre	18,00
Cors de carxofes farcits de bacallà amb samfaina	18,50
Arròs melós de rap i llagostins amb pèsols, safrà azaman	25,50
Lluç d'ham amb formatge Fourme d'Ambert i espàrrecs glacejats	27,00
Porcell IGP de Segòvia confitat, amb salsa d'albercoc i puré de poma	29,00
Rodó de vedella amb cigrons i bolets de tardor	26,50
Escuma de crema catalana amb mango i toffee de canyella	8,00
Pa de pessic de xocolata Guanaja, praliné d'avellanes, gelat de cacau i fruita de la passió	9,50



Menú de mercat Octubre

Sopa de carbassa amb zamburinyes i toc de gingebre

Cors de carxofes farcits de bacallà amb sanfaina

Lluç d'ham amb formatge Fourme d'Ambert i espàrrecs
glacejats

Rodó de vedella amb cigrons i bolets de tardor

Pa de pessic de xocolata Guanaja, praliné d'avellanes,
gelat de cacau i fruita de la passió

Servei de pa, aigua mineral i cafè

59,00

Preus en € amb 10% IVA inclòs

Miguel Alija, Xef

Tardor 2017

