

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

Suggeriments de Festes de Nadal

Amanida de zamburinyes amb gerds i mango, vinagreta de cardamom (sg)	18,00
Patates farcides de marisc, gratinades amb formatge fresc (sg)	17,50
Llenguado i escamarlans amb salsa de fonoll, llit de verdures en escabetx (sg)€	29,00
Raviolis d'ostres amb cava, porros i poma, brou de calamarsos	27,00
Costellam de xai de Burgos amb crosta de ceps i coca d'espàrrecs verds, amb parmesà	30,00
Confit d'ànec amb peres, panses i moscatell, puré de nap caramel.litzat (sg)	26,00
Mango farcit de flam de coco sobre crema de cítrics (sg)	8,50
Lingot de xocolata amb gelat de Baileys (sg)	9,50

Menú Mercat Festes

Amanida de zamburinyes amb gerds i mango, vinagreta de cardamom
Raviolis d'ostres amb cava, porros i poma, brou de calamarsos
Llenguado i escamarlans amb salsa de fonoll, llit de verdures en escabetx
Costellam de xai de Burgos amb crosta de ceps i coca d'espàrrecs verds, amb parmesà
Lingot de xocolata amb gelat de Baileys

Servei de pa, aigua mineral i cafè **63,00**

Preus en € amb 10% IVA inclòs

Miguel Alija, Xef

Tardor 2017

