

Menú Laborables

Escudella “barrejada” con pelota
Ensalada de langostinos y mejillones al aceite de cardamomo (sg)
Pimientos del piquillo rellenos de calamares con salsa al vino blanco (sg)

Pollo de pagés asado al momento, con frutos secos y setas (sg)
Arroz negro con rape y gratinado de alioli (sg)
Salmón al vapor, mostaza y miel, panache de verduras en escabeche (sg)

Bizcocho de chocolate y praliné de avellanas, con helado de Baileys (sg)
Frutas con zumo de naranja (sg)
Crema de coco tostada, con helado de limón (sg)

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 incluido

Menú Degustación Laborables

Escudella “barrejada” con pelota
Pimiento del piquillo relleno de calamares con salsa al vino blanco
Salmón al vapor, mostaza y miel, panache de verduras en escabeche
Pollo de pagés asado al momento, con frutos secos y setas
Bizcocho de chocolate y praliné de avellanas, con helado de Baileys
Crema de coco tostada, con helado de limón

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
42,00 € IVA incluido

De lunes a viernes, mediodía

