

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

Suggeriments del dia

Carxofes del Prat saltades, sobre ceba caramel·litzada, salsa d'ametlles i soia (sg)	16,00
Lasanya de bolets i foie mi-cuit amb la seva crema amb estragó	17,00
Morro de llom de bacallà dessalat amb tapenade, coulis de tomàquet i espàrrecs verds en tempura de curri (sg)	28,00
Llobarro a baixa temperatura amb arròs cremós amb parmesà, i salsa de calamarsos (sg)	31,00
Melós de galta de vedella guisada, amb barreja de bolets de temporada	26,00
Filet de porc ibèric, crema de formatge blau, saltat de mongeta tendra amb ametlles (sg)	26,00
Formatge fresc, torrada de Santa Teresa i sorbet cremós de taronja	7,00
Lingot de xocolata amb gelat de Baileys	9,50

Menú degustació de mercat

Carxofes del Prat saltades, sobre ceba caramel·litzada, salsa d'ametlles i soia	
Lasanya de bolets i foie mi-cuit amb la seva crema amb estragó	
Morro de llom de bacallà dessalat amb tapenade, coulis de tomàquet i espàrrecs verds en tempura de curri	
Filet de porc ibèric, crema de formatge blau, saltat de mongeta tendra amb ametlles	
Formatge fresc, torrada de Santa Teresa i sorbet cremós de taronja	
Servei de pa, aigua mineral i cafè	59,00

Preus en € amb 10% IVA inclòs

Miguel Alija, Xef

Hivern 2018

