

Disponemos de platos según mercado y a la vez les confeccionamos un menú,
 compuesto por cuatro platos y un postre

Sugerencias del día

Alcachofas del Prat salteadas, sobre cebolla caramelizada, salsa de almendras y soja (sg)	16,00
Lasaña de setas y foie mi-cuit con su crema, al estragón	17,00
Morro de lomo de bacalao desalado con tapenade, coulis de tomate y espárragos verdes en tempura de curry (sg)	28,00
Lubina a baja temperatura con arroz cremoso al parmesano, y salsa de chipirón (sg)	31,00
Meloso de carrillera de ternera guisada, con mezcla de setas de temporada	26,00
Solomillo de cerdo ibérico, crema de queso azul, salteado de judías verdes con almendras (sg)	26,00
Queso fresco, torrija y sorbete cremoso de naranja	7,00
Lingote de chocolate con helado de Baileys	9,50

Menú degustación de mercado

Alcachofas del Prat salteadas, sobre cebolla caramelizada, salsa de almendras y soja
Lasaña de setas y foie mi-cuit con su crema, al estragón
Morro de lomo de bacalao desalado con tapenade, coulis de tomate y espárragos verdes en tempura de curry
Solomillo de cerdo ibérico, crema de queso azul, salteado de judías verdes con almendras
Queso fresco, torrija y sorbete cremoso de naranja

Servicio de pan, agua mineral, café	59,00
-------------------------------------	--------------

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef

Invierno 2018

