

Menú Laborables

Ensalada tibiana de manitas de cerdo rellenas de setas, aliño de frutos secos (sg)
Pasta fresca al huevo (tagliatelles) con frutos del mar y parmesano
Verduras de la huerta, tierra de frutos secos, queso Tou de Tilers (sg)

Salmón ecológico al vapor con mostaza y alcachofas salteadas con jamón (sg)
Lomo de cordero asado con costra de ceps y patatas confitadas al laurel
Albóndigas de buey Angus a la crema de curry, con arroz venere

Cúpula de chocolate relleno de praliné de almendras, helado de coco
Frutas del tiempo con zumo de naranja (sg)
Licuado de piña con crema helada de limón y frutos rojos (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

Ensalada tibiana de manitas de cerdo rellenas de setas, aliño de frutos secos
Pasta fresca al huevo (tagliatelles) con frutos del mar y parmesano

Salmón ecológico al vapor con mostaza y alcachofas salteadas con jamón
Lomo de cordero asado con costra de ceps y patatas confitadas al laurel

Licuado de piña con crema helada de limón y frutos rojos
Frutas del tiempo con zumo de naranja

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

