

MENÚ CHEFF

ENTRANTES, A ELEGIR

Alcachofa en dos cocciones con yema líquida y virutas de jamón
Milhojas de berenjena con queso cremoso, vinagreta de soja y miel
Mezzi rigatoni alla putanesca con cremoso de olivas negras
Ensalada de quinoa con naranja, ciruela seca, tomate y espinaca
fresca

SEGUNDOS, A ELEGIR

Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín
"Raviolón" de rabo de toro al vino tinto con suave parmentier,
demiglace y ensaladita de frambuesa
Pollo estilo Tikka masala con arroz basmati

POSTRES, A ELEGIR

Crema catalana
Merengue-limón (copa de lemon curd, sorbete de limón)
Trio de sorbetes cítricos

Incluye:

Dos consumiciones por persona.

Copa de vino, agua, refresco o cerveza y pan

29,50€ IVA INCLUIDO

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, solicite nuestra guía de alérgenos.
If you have any allergies or food intolerance, please ask our list of allergens.
Si vous avez des allergies ou d'intolérance alimentaire, se il vous plait demander à notre carte d'allergènes.