

DIA 8 D'OCTUBRE

CARTA A PREU FET (ESCOLLIR DOS PLATS)

- Còctel tropical amb pinya gambetes i sala rosa
- Amanida tèbia de ventresca de tonyina amb escabetx de balsàmic
- Timbal d'amanida caprese amb mozzarella de búfala,alvocat i pesto
- Tomàquet “cor de bou” amb amanida de ceba tendre i vinagreta de tonyina i anxoves
- Gaspatxo amb els seus picadets
- Vichyssoise (crema de porros freda)
- Crema de melo cantaloup amb rosta de pernil ibèric
- Carpaccio de llagostins amb gelat de ceps suple 2€
- Escudella de pagès
- Bunyols de bacallà a l'antiga
- Fideus a la cassola mar i muntanya
- Pasta fresca amb salsa de ceps i parmesà
- Rossinyols saltejats amb all i julivert
- Musclos “de roca” del Delta al sal i pebre
- Croquetes de carn d'olla amb amanida
- Albergínia arrebossada
- Espàrrecs verds a la brasa amb romesco
- Creps de peix i marisc al graten de parmesà
- Gallineta (peix de roca) amb salsa d'ametlles o a la planxa
- Bacallà a amb samfaina
- Daus de tonyina saltejats amb verduretes i soja
- Salmó fresc a la planxa amb guarnició
- Turbot a la planxa amb verduretes suplement 7 €
- Suprema de llobarro al forn amb patata i ceba
- Suprema de lluç a la planxa , a la basca amb “ kokotxas” o donostiarra suplement.2€
- Conill a la brasa amb patates fregides
- Espatlle de be rostida a la segoviana suplement.2€
- Cabrit arrebossat amb guarnició
- Llata de vedella amb rovellons
- Bistec de bou al rocafort paris o brasa amb patates fregides

CARN DE PORC IBÈRIC DE GUIJUELO:

- Secret ibèric a la brasa amb patates fregides
- Filet ibèric (llaminera) a la brasa amb guarnició o salsa al pebre verd
- Tronc de llom ibèric amb crema de xampinyons , melmelada de pebrots i patata caliu
- Llom ibèric a la brasa amb guarnició

PER BEURE A TRIAR ENTRE (una copa de vi de la casa, aigua, cervesa o refresc)

22,80 € (iva inclòs)

VINS RECOMENATS

D.O RIOJA

**BERONIA EDICIÓN LIMITADA 2015
(TEMPRANILLO)**

AMPOLLA 15,00 (IVA INCLÒS)

D.O RUEDA

**BERONIA VERDEJO 2017
(VERDEJO)**

AMPOLLA 14,00 (IVA INCLÒS)