

ENTRANTES

Crema de puerro y pera con crujiente de jamón
Cherry asados con mozzarella y aceite de pesto
Verduras con huevo poché o tofu (espárragos, cherry, brócoli morado,
alcachofa, hinojo, shiitake, rúcula y eneldo)
Revuelto con setas Nameko, cherry confitados y tostaditas
Canelón de pollo de corral, foie y trufa (con bechamel y queso)
Rosbif con salsa tártara
Olla aranesa (suplemento 3,50€)

PLATO PRINCIPAL

Samosas de pato con puré de manzana y frutos rojos Caldereta de pescado y marisco Risotto de setas

Rabo de buey con puré de patata trufada (suplemento 3€)

Solomillo de cerdo Strogonoff con polenta frita

Dúo de longaniza y chorizo parrillero con escalivada y patata al caliu

Civet de ciervo con patata paja (suplemento 4€)

Entrecot 300g (suplemento 7€)

POSTRES

Crema catalana con piña

Fruta con cacahuetes caramelizados y miel

Requesón con miel y nueces

Mousse de chocolate blanco y avellana con crumble

Pavlova Selva Negra (suplemento 2,50€)

Tarta del día (consultar disponibilidad)

Incluye pan y 1 bebida por persona (copa de vino, caña, agua o refresco)

Servicio de pan extra 1,50€

Allioli 1,50€

Envase para llevar 0,50€