

Menú de invierno

A escoger

ENTRANTES

Escarola, “calçots” y bacalao con emulsión de romesco y aceite de carbón

Hígado de pato poelée con uvas, reducción de vino rancio y puré de apionabo

Calamar de costa relleno de butifarra de perol y orejones con toques de americana

SEGUNDOS

Rape asado con pil pil de alcachofas y almejas

Prensado de cochinillo con ostra confitada y salsa de ibérico

POSTRES

Tabla de quesos de proximidad con nueces, membrillo y sus tostadas

Pastel de ricotta, con tomillo, juliana de cítricos y helado de naranja

Semifrío de chocolate con cremoso de cointreau, helado de café y almendras

****Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre***