



Menú

*** MENÚ 15.90 € PVP**

SUGERENCIAS

Entrantes

Tostada de escalivada con boquerones marinados
Vichyssoise con huevo mollet y virutas de jamón ibérico
Ensalada de queso de cabra, bacón y albaricoques
Pasta del día

Platos principales

Lomo de bacalao con pisto
Onglet de buey con salsa de vino tinto
Pierna de cordero confitada con verduras salteadas
Plato del día

Postres

Profiteroles con crema de vainilla y chocolate caliente
Tarta de manzana con helado de vainilla
Panna cotta con frutos rojos y mini cookie

*** Medio Menú 11.00 €**

1 entrante o plato principal + postre

* Agua y pan incluidos

Duo de hummus con tostada de pan de Espícula
4,95 €

Tártar de buey de la casa
19,90 €

Esqueixada de bacalao
7,75 €

Ensalada de tomate y burrata
7,85 €

Canelones de pato con ceps
10,50 €

Rosbif
18,90 €



Carta de alérgenos a su disposición

Carta de vinos

Tintos

| | PVP/un |
|--|----------------|
| Luis Cañas crianza 2016 DOC Rioja | 14,50 € |
| Viña Salceda crianza DOC Rioja | 11,25 € |
| Finca Malaveïna 2017 DO Empordà | 19,95 € |
| Chivite Finca Legardeta Syrah 2017 DO Navarra | 14,50 € |

Rosados

| | PVP/un |
|--|----------------|
| Perelada Collection 2019 DO Empordà | 12,80 € |
| Ermita d'Espiells DO Penedès | 12,50 € |
| Chivite Las Fincas crianza 2019 DOIGP 3 Riberas | 11,50 € |

Blancos

| | |
|--|----------------|
| Finca Legardeta Chardonnay DO Navarra | 16,90 € |
| El Perro Verde Verdejo DO Rueda | 18,00 € |
| GR-171 DO Terra Alta | 11,50 € |
| Perelada Collection 2019 DO Empordà | 11,50 € |
| Viña Salceda Verdejo DO Rueda | 10,95 € |

Cavas

| | |
|--|----------------|
| Perelada Brut Nature Vintage 2017 .. | 11,90 € |
| Privat Ecològic Brut Nature Rosat | 12,85 € |

Varios

| | |
|------------------------|---------------|
| Refrescos | 2,25 € |
| Agua con gas 1 L | 2,25 € |
| Copa de cava | 2,50 € |
| Copa de vino | 2,90 € |
| Cerveza | 2,25 € |

