



Menú

*** MENÚ 15.90 € PVP**

SUGERENCIAS

Entrantes

Crema de calabaza
Carpaccio de buey con virutas de parmesano
Ensalada con tostaditas de brie y membrillo
Pasta del día

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

Tártar de buey de la casa
19,90 €

Esqueixada de bacalao
7,75 €

Platos principales

Costillas de cerdo caramelizadas a la barbacoa
Codillos de cerdo confitados con miel y romero,
gratinado de patatas.
Filete de lubina con *trinxat* y setas
Plato del día

Ensalada de tomate y burrata
7,85 €

Canelones de pato con ceps
10,50 €

Rosbif
18,90 €

Postres

Brownie de chocolate
Vasito de chia con leche de coco y fruta de la pasión
Parfait de café y rosquilla de azúcar al ron



*** Medio Menú 12.50 €**
1 entrante o plato principal + postre

Carta de alérgenos a su disposición

* Agua y pan incluidos

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'Espells 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 25 cl	1,85 €
Agua con gas 50 cl	2,15 €
Copa de cava	2,50 €
Copa de vino	2,90 €
Cerveza Sapporo 33cl (Japón)	2,50 €
Cerveza Sol 33cl (México)	2,50 €
&And beer 33cl (Andorra)	3,15 €
Cerveza Moretti 33cl (Italia)	2,50 €

