

Entrantes / Starters

Escudella tradicional con brunoise de verduras y pelota de carne

Traditional "escudella" with vegetable brunoise and meat ball

Timbal de escalivada con queso de cabra gratinado (5)

Timbale of "escalivada" with gratin goat cheese

Ensalada de escarola con esqueixada de bacalao, aceitunas de Kalamata y salsa romesco (1,2,3,4)

Endive salad with cod "esqueixada", Kalamata olives and romesco sauce

Platos Principales / Main Courses

Raviolis de shitake con salsa primavera y queso idiazabal (4,5)

Shiitake ravioli with spring sauce and idiazabal cheese

Merluza asada con espárragos a la plancha y salsa de vino blanco (1,3,5)

Grilled hake with grilled asparagus and white wine sauce

Pechuga de pollo con curry amarillo y arroz negro con jengibre y cardamomo

Chicken breast with yellow curry and black rice with ginger and cardamom

Postres / Desserts

Nube de mascarpone con corazón de tatin de manzana (4,5,6)

Mascarpone with apple tatin heart

Macedonia de fruta

Fruit salad

Precio por persona

29,50€ IVA incluido

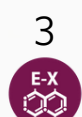
"Agua mineral y pan incluidos - Mineral water & bread included"



PESCADO
FISH



FRUTOS DE
CASCARA
NUTS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULFITES



GLUTEN



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG

