

## **Entrantes / Starters**

**Coca crujiente con mermelada de cebolla, jamón Ibérico y dados de tomate con sal negra (2)**

*Crunchy coca with onion marmalade, duck ham and diced tomato with black salt*

**Ensalada con mango, langostinos salteados y salsa de yogurt con curry y teriyaki (2,3,7,9)**

*Salad with mango, sautéed prawns and curry and teriyaki yoghurt sauce*

**Crema fría de berenjena ahumada, queso feta y aceite de trufa (3)**

*Smoked aubergine soup, feta cheese and truffle oil*

## **Platos Principales / Main Courses**

**Salteado de alubias de santa pau, setas y calamarcitos en su tinta (8)**

*Butifarra sausage stewed with cava, potato "trinxat" and mousseline of garlic and honey*

**Butifarra guisada con cava, "trinxat" de patata enmascarada y muselina de ajo y miel (3,4,5)**

*Diced monkfish with garlic, potato straw and paprika mayonnaise*

**Filete de lubina a la plancha, verduras asadas y mantequilla de azafrán (1,3)**

*Grilled sea bass fillet, roasted vegetables and saffron butter*

## **Postres / Desserts**

**Cheesecake de nueces con frutos rojos y helado de yogurt bulgaro (2,3,4,6)**

*Nut cheesecake with berries and bulgarian yoghurt ice cream*

**Pera al moscatell (5)**

*Muscat pear*

**Precio por persona  
29,50€ IVA incluido**

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

