



Entrants

Amanida de tomàquet, burrata i ventresca de tonyina
Crema fina de porro rostit
Estofat melós de bolets i cigrons

Plats principals

Ploma ibèrica amb parmentier de patata fumada
Lluç rostit amb pil-pil de gambes
Rigatoni amb ragú de porc ibèric

Postres

Tiramisú amb moscatell i crumble de carquinyolis
Macedònia tropical

31,50€

IVA inclòs | Preu per persona
Aigua mineral i pa inclosos

Menú disponible del 16/09 al 22/09



Entrantes

Ensalada de tomate, burrata y ventresca de atún
Crema fina de puerro asado
Guiso meloso de setas y garbanzos

Platos principales

Pluma ibérica con parmentier de patata ahumada
Merluza asada con pil-pil de gambas
Rigatoni con ragú de cerdo ibérico

Postre

Tiramisú con moscatel y crumble de carquiñolis
Macedonia tropical

31,50€

IVA incluido | Precio por persona
Agua mineral y pan incluidos

Menú disponible del 16/09 al 22/09



Starters

Tomato, burrata and tuna belly salad
Roasted leek velouté
Slow-cooked mushroom and chickpea stew

Main Courses

Iberian pork pluma with smoked potato parmentier
Roasted hake with prawn pil-pil
Rigatoni with Iberian pork ragù

Desserts

Tiramisu with Moscatel and carquinyoli crumble
Tropical fruit salad

31,50€

IVA included | Price per person
Mineral water & bread included

Menu available from September 16th to 22nd