

## ENTRANTES/ENTRANTS

## PRECIOS/PREUS

Tomates de temporada, mini verduras, berenjena y allioli de curry Tomàquets de temporada, mini verduresm albergínia, alfàbrega i allioli de curry	16
Arroz de setas de temporada y trufa de otoño Arròs amb bolets de temporada i tòfona de tardor	22
Terrina de foie-gras, pasas, manzana y vino tinto Terrina de foie-gras, panses, poma i vi negre	16
Ensalada de pistachos, aguacate y pera con vinagreta de chardonnay Amanida de festucs, alvocat i pera amb vinagreta de chardonnay	13
Jamón ibérico de bellota(Jabugo) y pan con tomate Pernil ibèric de glà(Jabugo) i pà amb tomàquet	23
Anchoas del Cantabrico "00" y pan con tomate Anxoves del Cantàbric "00" i pà amb tomàquet	16
Canelón de pollo especiado, crema de puerros, salsa de pollo y parmesano Caneló de pollastre especiat, crema de porros, salsa de pollastre i pamesà	15
Croquetas caseras( unidad) Croquetes cassolanes(unitat)	2
Ceps y Rebozuelos salteados, papada, salsa de carne y trufa de otoño Ceps i Rossinyols saltejats, cansalada, salsa de carn i tòfona de tardor	22
Ravioli de langostinos y chalotas, crema de marisco y parmesano Ravioli de llagostins i xalotes, crema de marisc i pamesà	16
Fabada asturiana Fabada asturiana	14

**10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS**

**PRINCIPALES/PRINCIPALS**

Calamar fresco relleno, puré de apionabo, aire de su tinta y tomates Calamar fresc farcit, puré de celerí, aire de la seva tinta i tomàquets	22
Lomo de lubina, verduritas, puré de brocoli, salsa de marisco y cilantro Llom de llobarro, verduretes, puré de bròquil, salsa de marisc i coriandre	24
Arroz con chipirones y gamba roja Arròs amb txipirons i gamba vermella	25
Costillar Ribs glaseado con salsa BBQ, puré de mostaza y cebolla tierna Costellar Ribs glasejat amb salsa BBQ, puré de mostassa i ceba tendra	22
Lomo de cordero, cebollas glaseadas, queso, berenjena y salsa con romero Llom de xai, cebes glasejades, formatge, alberginia i salsa amb romaní	22
Cochinillo lechal crujiente, boniato, endivias y su salsa Garrinet cruixent, moniato, endívies i el seu suc	24
Solomillo de vaca, puré de patata, espárragos verdes y salsa de trufa Filet de vaca, puré de patates , espàrrecs verds i salsa de tòfona	27
Chuletón de vaca a la plancha y acompañamientos (2 pers/precio por pers) Txuletó de vaca a la planxa i acompanyaments (2 pers/preu per pers)	25

**10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS**

## PRECIOS/PREUS

### POSTRES

Espuma de coco, helado de piña, castañas y lima Escuma de coco, gelat de pinya, castanyes i llima	8
Surtido de helados caseros Assortiment de gelats cassolans	7
Sopa de manzana verde, lima e hinojo, fruta de la pasión y frutos rojos Sopa de poma verda, llima i fonoll, fruita de la passió i fruits vermells	8
Higos flambeados, nata con menta, helado de vainilla y pimienta Figues flamejades, nata amb menta, gelat de vainilla i pebre	8
Bizcocho de limón, whisky sour, naranja y cacao Pà de pessic de llimona, whisky sour, taronja i cacau	8

**10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS**

## PRECIOS/PREUS

### VINOS Y LICORES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES VINS I LICORS PER ACOMPANYAR LES POSTRES

Copa de cava	5
Mil·lenium Vi dolç de garnacha(D.O.Terra Alta) Garnacha roja	7
Sauci Vino de naranaja (D.O. Condado de Huelva) Pedro Ximenez y Palomino fino	5
Sauci Pedro Ximenez(D.O:Condado de Huelva) Pedro Ximenez	5
Jerez oloroso Gonzale Byass(D.O.Manzanilla-Xerez) Pedro Ximenez y Palomino fino	5
Fino en rama eléctrico (Toro Albalá)(D.O.Montilla-Moriles) Pedro Ximenez	5
Grappa Alexander Chardonnay	6

**10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS**