

menú #1
ejecutivo

DE LUNES A VIERNES **MEDIODÍA**

[entrantes] (a elegir uno)

Hogaza de pan braseado tomate y ali-oli
Escalivada con nubes de queso de cabra
Tartar duo de salmón y aguacate callosino
Ensalada de granada, dátiles, queso de oveja y frutos rojos

[principal] (a elegir uno)

Magret de pato brasa al oporto, higos y chalotas en confit
Lomo de Corvina horneada en salsa a la espalda
Paella Valenciana

[postres] (a elegir uno)

Pouding Ferrero
Vilero (helado de turrón bañado con chocolate caliente)

Precio 22€ / persona



menú #2 *ejecutivo*

DE LUNES A VIERNES **MEDIODÍA**

[entrantes] (a elegir uno)

Puerros al estilo calçots, parmentier de setas y romesco tradicional
Pericana con capellán
Carpaccio de presa ibérica a baja temperatura
Texturas de tomate y salazones

[principal] (a elegir uno)

Tempura de bacalao al curry, ali-oli de miel y verduras wok
Chuletillas de cordero
Arroz del senyoret (mínimo 2 personas)

[postres] (a elegir uno)

Chocolate bizcochado con nueces en harina de maíz
Tarta de queso mascarpone y frutos rojos

Bebidas

1 (una) botella de vino cada 4 personas,
o 1 (un) agua, refresco, cerveza o copa vino por persona.

Precio 27€ / persona

