



## MENÚ GOURMET

### PRIMERS A ESCOLLIR:

- Amanida de fruites i verdures de temporada, formatge fresc, anet i vinagreta de mostassa i mel ☒
- Amanida de tomàquet, bacallà, anxoves, ventresca de tonyina, piparres i olives negres ☒
- Tàrtar de tonyina vermella, rovell d'ou de guatlla, mel, soja i wasabi ☒ ... Supl 5€
- Coca de roast beef de vedella amanit amb ruca, parmesà i oli de tòfona negra
- Espàrrecs rostits, carpaccio de patata, Idiazabal, pernil de Jabugo i ou *poché* ☒

### SEGONS A ESCOLLIR:

- Canelons de pollastre de pagès , suc del rostit i beixamel suau de bolet
- Arròs cremós de tomàquet, endívia rostida i formatge Idiazabal ☒
- Lluc de palangre en salsa pil pil y verduretes de proximitat ☒
- Llom de peix del dia a la basca amb oli d'all i bitxo, patata i pebrots del Piquillo ☒ ... Supl 6€
- Ploma ibèrica amb poma al forn, avellanes i suc d'espècies ☒

### POSTRES A ESCOLLIR:

- Cremós de xocolata amb pa, oli d'oliva verge i flor de sal ☒
- "Torrija", crema de cafè, gelat de caramel i flor de sal
- Flam de formatge fresc, tàrtar de maduixes, taronja i granissat de llimona ☒
- Gin-tònic de Star Bombay, fava Tonka, llimona i gerds ☒
- Assortiment de gelats ☒

*Aigua mineral*

*Ampolla de vi (cada 2 persones) o cervesa i cafè*

*35€ IVA inclòs*

Amb la finalitat d'oferir-los el millor servei, tota la taula haurà d'acollir-se al mateix tipus de menú



## MENÚ PICASSO

Sardina marinada amb oli d'oliva verge extra, *ajoblanco* i cireres ☒

\*\*

Llamàntol a la brasa, cansalada melosa, parmentier fumada i all rostit ☒

\*\*

Lenguadito frito" amb salsa Gribiche i maionesa de kimchi

*Drouhin. Pouilly-Vinzelles 2015 Blanco*

\*\*

Botifarra de bou feta a casa a la brasa amb bolets al forn, cebetes i bimi ☒

*Clos des Fees. Les Sorcieres 2017 Tinto*

\*\*

Cremós de xocolata amb pa, oli d'oliva verge i flor de sal ☒

*49€ IVA incluído*

Con el fin de ofrecerle el mejor de nuestros servicios todos los comensales deberán acogerse al mismo tipo de menú