

Menú de Navidad

Menú degustación para compartir

Buñuelo calamar con mayonesa de lima.

—

Ensaladilla de aguacate, langostinos y mayonesa de rábano

—

Caldo de escudella con galets y “pilota”

—

Arroz de cigala

—

Canelón de rostit y trufa melanosporum

—

Poularda rellena, puré de patata con mantequilla y trufa de temporada

Postre

Lemon pie

—

Coulant de almendra y helado de leche fresca

Bodega

Vino blanco

Chateau Dereszla Tokaji dry ECO
D.O Tokaji

Vino tinto

Carmelo Rodero 9 Meses de Crianza
D.O Ribera del Duero

Cava

Jane Ventura Reserva de la Música 2019

-

Pan petit Sarrasin de masa madre 48h de fermentación
Bebidas (agua, refresco, café)

Pvp 65€ iva incluido

Carta
San Esteban

Mundo salado:

- Pan a la brasa con tomate de colgar (Unidad) (5, 13)	2,00
- Pan a la brasa con mantequilla ahumada (Unidad) (5, 7, 13)	2,00
- Jamón ibérico (80 gr)	19,00
- Buñuelo de calamar y mayonesa de lima (4 unidades) (3, 5, 6, 10)	11,00
- Burrata esparracada, berenjena escalibada, cebolla encurtida y pesto. (4, 7, 13)	13,00
- Huevo baja temperatura con cremoso de calabaza y setas de temporada. (6, 7)	15,00
- Arroz de cigala. (3, 10)	20,00
- Arroz de trufa (7)	20,00
- Corvina brasa con puré de raíces. (6, 7, 10, 13)	18,00
- Meloso de ternera con guiso de setas. (7, 13)	20,00
- Poularda rellena con parmentier y trufa (4, 7)	22,00

Mundo dulce:

- Tarta de manzana (5, 7)	8,00
- Lemon pie (6, 7)	8,00
- Coulant de almendra y helado de leche fresca (4, 5, 6, 7)	8,00
- Panna cotta de choco blanco y frutos rojos (7)	8,00