

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) | 14,00 |
| - 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) | 22,00 |
| - 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 |