

MENU DEL DIA 1 Y 6 ENERO (Reyes)

ENTRANTES PARA COMPARTIR EN MESA

1º PLATO (A ELEGIR)

ESCUDELLA DE PAYES "BARREIXADA"
PIMIENTOS RELLENOS DE MARISCO CON CREMA DE AL I OLI
PASTEL DE ESCALIBADA CON ANCHOAS
BRANDADA DE BACALAO CON FONDO DE SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO
TARDALETAS RELLENAS DE VERDURA CON UNA SUAVE SALSA DE SETAS

2º PLATO (A ELEGIR)

SOLOMILLO IBÉRICO A LA SALSA DE 5 PIMIENTAS ACOMPAÑADO DE PATATAS PANADERAS
LENGUADO A LA ALMENDRA ACOMPAÑADO DE SALTEADO DE VERDURITAS Y TOMATE PROVENZAL
CORDERO A LA BRASA ACOMPAÑADO DE PATATAS HORNO Y PIMIENTOS DEL PADRON
FIDEUA NEGRA CON SEPIA Y GAMBAS
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON DADOS DE PATATAS Y TOQUE DE PIMENTÓN

POSTRE ACOMPAÑADOS DE UNA COPA DE CAVA

LECHE FRITA CON TOQUE DE CANELA
ROSCO DE REYES (DÍA 6 DE ENERO)
HELADO DE TURRÓN
CREMA CATALANA
SORBETE DE LIMÓN Y LIMA

BODEGA

SINTIAL BLANCO VERDEJO (D.O. RUEDA)
O
SINTIAL TINTO (D.O. RIBERA DEL DUERO)

AGUA MINERAL

CAFÉ Y CHUPITO

PRECIO POR PERSONA: 38,00 €

I.V.A INCLUIDO