

## Para Compartir

Las croquetas de siempre de carn d'olla  
Nuestros buñuelos de bacalao  
Jamón Ibérico de Bellota  
Cucurucho de verduras en tempura con langostinos  
Huevos rotos con patatas, chipirones y ajos tiernos  
Pan de Coca con tomate

## Entrantes

Crema de cigalas con tacos de mero y picatostes  
Carpaccio de redondo de buey a la mostaza antigua con parmentier de patata y parmesano  
Terrina de foie con manzana caramelizada  
Ensalada marinera con gominolas de delicias del mar y vinagreta de erizo  
Ensalada de queso de cabra a la brasa con vinagreta de frutos secos y naranja  
Saquitos de cuatro verduras, queso mascarpone y parmesano regados con pesto genovés  
Tartar de salmón marinado con mango, manzana y vinagreta de cítricos y mostaza  
Coca crujiente con sobrasada Ibérica y queso brie bañada en miel de flores

## Pescados

Lomo de atún con ajo-blanco, olivada de arbequina y flor de calabacín

Rape con salsa de almendras y abanico de boniato confitado

Bacalao a la llauna "La receta de la yaya"

Tronco de merluza al Zig-Zag con almejas y espárragos de Navarra

## Carnes

Cordero al horno con patata confitada y escalonias

Confit de pato con salsa de frutas de la pasión y lagrimas de pera al vino

Solomillo de buey con salsa de foie y arroz rojo

Entrecot de buey con salsa a la pimienta verde, patata inglesa y fardillo de verduras

## Arroces y Pasta

Risotto de verduritas al Roquefort y nueces

Arroz meloso de bogavante y setas

Canelón de rabo de toro gratinado con parmesano y trufa negra

Fideuà mar y montaña

## MENU DEGUSTACION

Chupa Chup de foie con queso de cabra, frutos secos y frambuesa.

Gazpacho de fresones con germinados de cebolla

Zamburiñas al cava con ceps

Gominola de escudella con crujiente de bacón y pan de ajo

Sorbete de mandarina

Tataki de atún con ajoblanco

Codorniz al estilo Kentucky con salsa barbacoa

Texturas de chocolate

Maridaje de vino y cava

Pan, aguas, cafés e infusiones

## Postres

Coulant de chocolate con Helado de Vainilla Bourbon (6.95€)

Semifrío de turrón con crema catalana y chocolate (6.50€)

Texturas de chocolate (6.50€)

Tarta de almendras con gelatina de moscatel (6.25€)

Milhojas de nata y trufa (6.80€)

Tartar de fresas (6.75€)

Tiramisú a la frambuesa (6.25€)

Helados Variados (6.25€)