

## MENÚ Nº1

Aperitiu de benvinguda

\*\*\*\*

Amanida de mezclum i formatge de cabra amb vinagreta de gerdó

\*\*\*\*

Nasi goreng

(Arròs Basmati fregit a l'estil indonesi i mini broqueta amb salsa de cacahuets)

\*\*\*\*

Mitjana Angus a la llosa

## POSTRES

Sorbets de fruites

## CELLER

Coto de hayas Negre

Ull de llebre cabernet

\*\*\*\*

Coto de hayas

Rosat Garnatxa i Blanc Chardonnay

\*\*\*\*

Aigües minerals

\*\*\*\*

Cafès

Preu por comensal 32,00.- € I.V.A. inclòs



## MENÚ Nº2

Aperitiu de benvinguda

\*\*\*\*

Pernil ibèric de gla

\*\*\*\*

Botifarra negra de Burgos amb pebrots de piquillo

\*\*\*\*

Calamars andalusa

\*\*\*\*

Pebrots de Padrón

\*\*\*\*

Nasi goreng

(Arròs Basmati fregit a l'estil indonesi i mini broqueta amb salsa de cacahuet)

\*\*\*\*

Mitjana Angus a la llosa o Orada a “la espalda”

## POSTRES

Sorbets variats

## CELLER

Coto de hayas Tinto

(Ull de llebre cabernet)

\*\*\*\*

Coto de hayas

(Rosat Garnatxa i Blanc Chardonnay)

\*\*\*\*

Aigües minerals

\*\*\*\*

Cafès

Preu per comensal 40,00.- € I.V.A. inclòs



## MENÚ N°3

Aperitiu de benvinguda

\*\*\*\*

Pernil Ibèric de gla

\*\*\*\*

Anxoves del nord

\*\*\*\*

Tosta de foie con ceba caramel·litzada amb Pedro Ximénez

\*\*\*\*

Amanida d'estació

\*\*\*\*

Pebrots de piquillo farcits de botifarra negra

\*\*\*\*

Nasie goreng

(Arròs Basmati fregit a l'estil indonesi i mini broqueta amb salsa de cacahuet)

\*\*\*\*

Llobarro a la Bilbaína

O

Medallons de filet al marchand du vin

## POSTRES

Crepe amb suzette de fruits del bosc

## CELLER

Negre reserva

\*\*\*\*

Aigües minerals

\*\*\*\*

Cafès

Preu per comensal 50,00.- € I.V.A. inclòs

