MENÚ MEDIO DÍA

De lunes a viernes (excepto festivos)

PARA ABRIR BOCA

Bandeja de pan con tomate y all i oli *3,5€*
Croqueta de jamón con polvo de palomitas *3,8 €*
Ostra Guillardeau nº2 al natural *5,5 €*

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES -A ELEGIR UNO-

Buñuelo casero de bacalao con all i oli de ajo negro *3ud*

Ensalada de tomate valenciano, ventresca de atún, encurtidos y vinagreta de cogollos ahumados con boletus.

Ensaladilla con bonito, yema de huevo ahumada, piparras y rosquilletas.
Supl. gamba roja. 4ud / 16€

Huevos rotos con anguila ahumada, salsa de all i pebre y crujiente de kale. *Supl. trufa 5€*

Canelón de pularda con bechamel trufada. *Supl. trufa. 5€*

PRINCIPALES -A ELEGIR UNO-

Pasta negra con sepia, tellinas y perejil.

Magret de pato con puré ahumado, peras al vino y chalotas. *Supl.trufa 5€*

Pescado del día *(A consultar)*

Entrecot con puré de patata, trufa negra y yema de huevo *+ 5€*

Arroz Molino Roca de sepionet y gamba roja *+10€ (min 2 pax)*

POSTRES -A ELEGIR UNO-

Tarta de chocolate con aceite y sal

Helado de turrón con barquillo

Ensalada de frutas

Torrija de brioche glaseada con naranja y helado de leche merengada *+ 3€*

24€

Bebida y café no incluido. Hoja de alérgenos bajo petición.

Vegetariano