



MENÚ A

APERITIVOS ▪ (según día)

ENTRANTES ▪ (todos incluidos)

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de jamón ibérico con papada curada

Bravísimas de la casa

Hummus de boniato, castañas asadas y yogur

Berenjena ahumada y lacada con cremoso de cabra y hierbas asiáticas

Pulpo asado con chimichurri asiático, patatas violeta y shiso rojo

PRINCIPALES ▪ (todos incluidos)

Ravioli de setas y gambas a la crema de parmesano

Vacío de Black Angus con espuma de patata trufada y yema de huevo

POSTRES

Cheesecake de mascarpone e idiazábal con toffee de café

BODEGA

Agua y refresco (cerveza no incluida)

*Vino blanco Perplejo (DO Rueda)***

*Vino tinto Blau (DO Montsant)***

39,50€*

*IVA incluido - ** Una botella cada 4 persona entre blanco y tinto



MENÚ B

APERITIVOS ▪ (según día)

ENTRANTES ▪ (todos incluidos)

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra

Croquetas caseras de jamón ibérico y papada curada

Bravísimas de la casa

Puerros a la brasa, crema de almendras tostadas, jamón ibérico y demi glace de puerros

Burrata con pimientos piquillos al pil-pil y anguila ahumada

Berenjena ahumada y lacada con cremoso de cabra y hierbas asiáticas

PRINCIPALES ▪ (todos incluidos)

Ravioli de setas y gambas a la crema de parmesano

Pulpo asado con chimichurri asiático, patatas violeta y shiso rojo

Cochinillo crujiente y deshuesado con trinxat, coles encurtidas y salsa de ciruelas

POSTRES

Espuma de crema catalana con sorbete de mandarina y crumble

BODEGA

Agua y refresco (cerveza no incluida)

*Vino blanco Villa Wolf pinot gris (Mosela - Alemania)***

*Vino tinto Cuando el río suena (DO Ribera del Duero)***

49,50€*

*IVA incluido - ** Una botella cada 4 persona entre blanco y tinto