



MENÚ 40

ENTRANTES (A elegir tres centro de mesa)

- Tomate Valenciano con mojama extra y ventresca confitada
- Ensalada de queso de cabra gratinado con miel, bolitas de melón y jamón
- Ensalada de foie con frutos rojos y flores
- Chanquetes rebozados con huevo frito y trufa rallada
- Hojaldre de ajoarriero sobre confitura de melocotón y mango
- Carpaccio de pupo con emulsión cítrica
- Carpaccio de salmón marinado con brandy y guacamole
- Tartar de sardina ahumada, tomate confitado y espuma de queso
- Cintas de sepia salteadas con habitas baby y jamón
- Tartar de atún con aguacate y salsa de ponzu
- Canelón de pularda, manzana y foie

SEGUNDOS

- Atún a la brasa con melón, tierra de aceituna negra y romescu
- Corvina salvaje con emulsión de pistachos
- Carrillera de Black Angus con parmentier de trufa
- Terrina de cordero con su jugo y puré de patata al ceite de oliva
- Chuletón de ternera nacional Gallega (suplemento 5,00€)
- Arroz del "senyoret" (mínimo 2 personas)
- Arroz meloso de "Carranc" (mínimo 2 personas)
- Arroz de pato y verduras de temporada (mínimo 2 personas)

POSTRES

- Cremoso de queso y frutos rojos
- Coulant de chocolate con helado de turrón
- Brownie con helado de vainilla
- Sorbetes al cava de: Limón o mango

PRECIO: 40,00 € (iva incluido)

(*) Incluye: Pan, postre, café y bebida.

(**) Bebida incluida: Agua sin límite, aperitivo por persona (cerveza, refresco...), 1 botella de vino blanco o tinto cada tres personas.