

Le ofrecemos la posibilidad de componer su menú eligiendo un entrante, un segundo plato y un postre.

El precio del menú está indicado en la opción del segundo plato.

El menú incluye bebida (agua o refresco o cerveza o vino) y café o infusión.

### Entrantes

Brotos de lechuga con pollo braseado, costrones de pan y nuestra salsa cesar.

Ensalada de tomate de payes, mozzarella, albahaca y olivas negras.

Ensalada mixta elaborada con mezclum de lechugas, tomate, atún, aceitunas, cebolleta y mucho mas...

Carpaccio de solomillo con lascas de parmesano y hojas de rúcula.

Menestra de verduras y setas del tiempo salteado con jamón.

Arroz cremoso de chipirón ligado con virutas de queso Idiazábal.

Tagliatelle elaborado al momento con crema de ceps.

Huevo de caserío asado a baja temperatura sobre un lecho de patatas rosevall, jugo de vainas y bisbe blanc.

Virutas de jamón ibérico con pan con tomate (suplemento de 6 euros).

### Segundos Platos

#### Opción "diagonal" - 24 €

Dorada de ración a la plancha con wok de champiñones, trigueros, tirabeques.

Salmón con vinagreta de tomate, cebolleta, alcaparras y vinagre de sidra.

Lomos de merluza asada a la sartén sobre sémola de maíz, patata y caramelo de cigalas.

Confit de pato lacado con puré de manzana reineta y salsa de modena.

Costillar de cerdo ibérico asado y deshuesado, glaseado en su jugo.

Albóndigas de ternera con sepia y guisantes.

#### Opción "tecla" - 28 €

Meloso de cerdo ibérico con queso de cabra y cremoso de manzana verde.

Bacalao en tempura con sanfaina y romesco.

Pulpo asado al carbón con puré de patata especial y pistou de perejil.

Entrecot de ternera plancha con pimiento del piquillo confitado y patata. (2 euros suplemento).

Solomillo de ternera con milhojas de patata, panceta y jamón ibérico de bellota. (Suplemento 4 euros).

Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones especificadas en el Real decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la protección contra el anisakis"

**Menú degustación "piano"- 34 €**

Arroz cremoso de chipirón ligado con virutas de queso Idiazábal

Huevo de caserío asado a baja temperatura sobre un lecho de patatas rosevall, jugo de vainas y bisbe blanc.

Bacalao en tempura con sanfaina y romesco.

Costilla de cerdo asada y deshuesada glaseado en su jugo.

Tarta de queso con hierbabuena y mermelada de tomate (flaó ibicenco).

Menú degustación servido mínimo 2 personas.

**Postre**

Tarta de queso con hierbabuena y mermelada de tomate (flaó ibicenco).

Brownie de chocolate negro 70% y nueces con helado de vainilla.

Compota de frutas de otoño con crema helada casera.

Minestrone de frutas del tiempo.

Pastelería del día.

Crema catalana casera con carquiñolis.

Sorbete o helado al gusto (mandarina, frambuesa, chocolate y vainilla).

Surtido de quesos nacionales con membrillo.

8 % IVA incluido

Si usted no desea un menú completo el precio de los platos sueltos son:

Entrantes:	8 €
Segundo plato "diagonal":	11 €
Segundo plato "tecla":	15 €
Postres:	6 €

En este caso, las bebidas **no** están incluidas

Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones especificadas en el Real decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la protección contra el anisakis"