



Menú

Primeros

- Ensalada con queso de cabra y frutos secos
- Ensalada de aguacate, mango y fresas
- Ensalada de tomate y búfala
- Tartar de tomate con suave vinegreta de albahaca
- Carpaccio de ternera con escamas de parmesano
- Carpaccio de pulpo a la gallega (supl. +2)
- Rollitos de salmón rellenos de escalivada (supl. +2)
- Mejillones al vapor
- Fritura de morralla de la costa
- Gazpacho
- Tallarines a la boloñesa
- Tallarines a la carbonara

Segundos

- Paella mixta*
- Paella de verduras*
- Paella de bogavante* (supl. +12)
- Fideuá*
- Fideuá de bogavante* (supl. +12)
- Sepia a la plancha con guarnición de temporada
- Salmón a la plancha con guarnición de temporada
- Lubina al gusto del chef Marsol (supl.+9)
- Lenguado a la plancha con guarnición de temporada (supl. +8)
- Suprema de lubina a la plancha con guarnición de temporada (supl.+8)
- Pollo con cigalas
- Entrecot con guarnición de temporada (supl.+4)
- Solomillo de ternera con escalivada (supl.+6)
- Costillas de cordero a la brasa (supl.+4)

Postres

- Fruta variada
- Crema catalana
- Flan de la casa con nata
- Peras al vino
- Manzana al horno
- Tarta del día
- Coulant de chocolate con nata
- Crepes de chocolate con nata
- Helado al gusto
- Crocanti
- Trufas con nata
- Zumo de naranja

*Mín. 2 personas