



MENÚ APERITIVOS CASTANYADA Y TODOS SANTOS

De la Cena del 31 de Octubre a la Comida del 3 de Noviembre 2019

APERITIVOS (a compartir un plato cada 4 comensales)

Tostaditas de secreto ibérico con membrillo casero y queso de cabra desmenuzado con reducción de Pedro Ximénez

Canelones de pollo de corral gratinados con bechamel y salsa de setas salteadas

Pimientos del piquillo rellenos de langostinos y sepia con salsa de escalivada y tomillo

Croqueta de patata y ventresca de atún con sopa de zanahoria y jengibre

Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Caracoles "a la llauna" con dos salsas



PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Tacos de entrecot ibérico con col, patatas y panceta con salsa demi-glass de romero

Filete de corvina salvaje a la brasa y tagliatelle con pesto de albahaca y aire de limón

*** Muslo y pechuga de perdiz con quinoa, pasas y piñones salteados con salsa demi-glass de balsámico y mezclum**

Lomo de bacalao gratinado con alioli de miel con alubias de payés y chorizo picante

Paletilla de cordero en baja temperatura con tiras de patatas confitadas y setas salteadas

Chuletón de cerdo ibérico a la brasa con crema de ajos tiernos, espinacas salteadas y trompetas de la muerte



LOS POSTRES (a escoger)

Surtido de panellets caseros, boniatos y castañas

***Pan con chocolate, caviar de aceite y sal Maldon – Suplemento 2,50 €**

Ensalada de frutos del bosque silvestres con helado de chocolate blanco – Suplemento 2,50 €

Pannacota de lima con carpaccio de piña en almíbar



Castañas,
Panellets y
Boniatos
para todos !!!

* Sugerencia de nuestro chef Bobby Cabral

100%
Hecho en casa

31,50 €

IVA incluido.

Pan de payés y agua incluidos. Otras bebidas no incluidas

Este menú incluye los platos de la "carta" como suplementos y se sirve a mesa completa.

