



MENÚ CASTAÑADA Y TODOS LOS SANTOS

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

ENTRANTES (a escoger)

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

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

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

Espaguetis de tinta de calamar con crema de brócoli, tocino ibérico, huevo " poché " y caviar de trufa

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

✓ Ensalada de queso de cabra, coulis de fresas silvestres y aceite de trufa

Alcachofas confitadas a la plancha con crema de setas y naranja con micuit de foie desmenuzado y jamón ibérico - 8,00 € -

Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate - 8,00€ -

Caracoles "a la llauna" con dos salsas - 8,00€ -



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

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

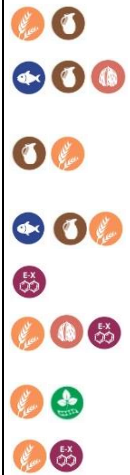
Lomo de bacalao gratinado con alioli de miel con alubias de payés y chorizo picante

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

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

✓ Dados de tofu marinado con especias y salsa de soja con salteado de quinoa y verduras

Filete de ternera con escalopa de foie y salsa de trufa – 10,00€ -



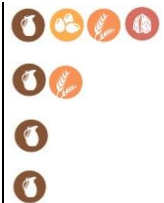
POSTRES (a escoger)

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

24,50 €

IVA incluido. Pan de payés y agua incluidos. Otras bebidas no incluidas.

Este menú incluye los platos de la 'carta' como suplementos.

100%
Hecho en casa

