



RESTAURANT

MENÚ 70

Chusco

pan de campo tradicional con mantequilla de algas

Crunchi-Tacos 2u.

de patata, gamba roja con lima, pimienta de Espelette y alga nori

Carpaccio

de cigala, lima-limón-estragón y aceite de oliva Morruda

Foie

Royal de foie-gras caramelizado, membrillos confitados y queso de cabra

Rodaballo

a la brasa servido en espina y cogollos templados con vinagreta de piquillo

Tatín

de rabo de buey con manzanas

Mousse tropical

fruta de la pasión, piña, mango y coco

Vino Blanco Petit Sao D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Petit Nur D.O.Q Priorat

Cerveza de barril

Refrescos, Agua, Café / Te

70€ POR PERSONA (IVA incluido)

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, informadnos.