

# a

RESTAURANT

## **MENÚ FELIP** **A COMPARTIR**

### Chusco

pan de campo tradicional con mantequilla ahumada  
G-L

### Crunchi-taco (2u.)

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

### Carpaccio

de cigala, lima, limón, estragón y aceite de oliva Morruda  
G-H-C-ML

### Royal de foie gras

caramelizado, manzana y queso de cabra  
SL-L-H-G

### Rodaballo

a la brasa servido con espina y cogollos atemperados con vinagreta de piquillos  
SL-L-ML-P

### Tatin

de rabo de buey con manzanas  
G-L-SL

### Mi-Cuit

de chocolate amargo y crema agria  
G-H-L

Vino Blanco Petit Saó D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Petit Nur D.O. Priorat

Cerveza de barril

Refrescos, Agua, Café o Té

**75€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

10% suplemento en la terraza

**G** = Gluten **F/C** = Fruto de cáscara **C** = Crustáceo **A** = Apio **M** = Mostaza **H** = Huevo **SS** = Sésamo  
**P** = Pescado **SL** = Sulfito **CC** = Cacahuete **ML** = Molusco **S** = Soja **L** = Lácteo **AT** = Altramuz