



PRIMER PLATO

Crema de calabaza con setas, botifarra negra y queso manchego
Tempura de berenjena con queso de cabra rallado y miel
Canelones tradicionales gratinados
Tagliatelle salteados con setas, tomate cherry, almendras y pesto
Escalibada de verduras con queso de cabra
Caracoles guisados a la catalana

SEGUNDO PLATO

Paella de manitas de cerdo con botifarra negra y piñones (mín. 2 raciones)
Huevos ecológicos con patatas, jamón, setas y pimientos de Padrón
Filete de lubina al horno con patatas y verduras
Calamares a la andaluza con ensalada
Mar y montaña de pollo y cigala
Escalopines de ternera Marsala con patatas panadera

POSTRES

Crema catalana
Requesón con miel
Capricho de yogur griego con frutas
Sorbete de limón
Flan con nata

Agua
Copa de vino (suplemento 3€)

Precio: 25 euros

Menú reducido: un primero o segundo más postre: 19 euros
Cualquier plato del menú se puede pedir a la carta