

MIRKO CARTURAN, CUINER

Para empezar

- FOIE A LA SAL CON COMPOTA DE PERA Y JENGIBRE....18.90€
- TACO CON CHIPIRONES Y CEBOLLA.....4.90€
- AIR BAG DE LANGOSTINO CON MIEL Y MOSTATA..... 3.95€
- SESITOS DE CORDERO CON SALSА ТÁRTARA6.75€
- CALABACÍN RELLENO DE BOTIFARRA unidad.....3.95€
- BOQUERONES A LA MENTA EN TEMPURA.....4.90€
- MAR Y MONTAÑA DE CAPIPOTA Y VIEIRA.....4.90€

Pastas y arroces

- Arroz de gambas15.95€
- Arroz de trufa de verano.....24.90€
- Raviolis del "Plin" con bacalao.....15.90€
- Spaghetti tomate y mozzarella..... 13.90€

MENÚ BIB GOUR MAND

Incluye primero, segundo, postres i café. Agua, copa de vino de la casa o refresco equivalente
Precio por persona : 30 euros IVA incluido

SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA de LUNES A VIERNES MEDIODÍA
LABORALES

PESCADOS

- Gallo de San Pedro al vino blanco.....23.95€
- Calamares en dos texturas y samfaina.....17.50€
- Turbot a la vinagreta de jamón.....23.95€
- “Espardenyas con judias del ganxet.....23.95€

CARNES

- Steak tartar con patatas rústicas al orégano.....23.95€
- Tagliata con puré de mostaza.....23.95€
- Mollejas de ternera al vino rancio.....18.95€
- Canelón XL de rabo de vaca.....16.50€

**Guía
Repsol**

MENÚ DEGUSTACIÓN



1 sol

Les ofrecemos un menú gastronómico que se compone de 7 platos que se confecciona y se personaliza al momento.

SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA , BEBIDAS NO INCLUIDAS

Precio por persona 50 € IVA incluido

Precios con iva incluido , servei incluido

- Nuestros postres.....7.50€
- Nuestros helados.....5.50€

Per alergias consultar al personal