

🌀 Aperitivos del chef 🌀

oOo

Ensalada con croquetas de Ca la Teta y vinagreta de granada

*Crema de calabaza con mejillones

Creppe salada de verdura con aceite de ajo y guindilla

*"Escalivada" con queso brie

oOo

*Conejo con boletus

*"Filete ruso" de ternera con toffee de vino tinto y confitura de cebolla

Bacalao con tomate y judías secas

*Caballa a la plancha con fideos de calabacín

OOo

*Flan de café con gelée de Amaretto

Pastel Massini con culis de chocolate

Tatín de manzana con crema de leche

*Carpaccio de piña con sorbete de mango

oOo

Precio del menú: 25 euros

Bebida incluida (1/2 botella de agua o 1 copa de vino o 1 cerveza)

*sin gluten

IVA incluido

