

PLAERS DE MIGDIA

APERITIU DEL XEF

PRIMERS

Roast beef de poltre amb lactonesa de tàrtara

o

Faves i pèsols, escopinyes i salsa verda a la menta

o

Sopa de verdures amb nyoquis de patata al safrà i carxofa

SEGONS

Bacallà skrei amb mongetes de Santa Pau i oli d'oliva d'Aragó

o

Peix del mercat amb crema lleugera d'api i all negre

o

Secret d'ibèric a l'all cremat

POSTRES

Brownie de xocolata blanca torrada, natakota de gianduja i sorbet de mandarina

o

Infusió de llima, quefir, quallada de iogurt i fruites vermelles

o

Assortiment de gelats i sorbets artesans

38,00 (IVA inclòs)

Aquest menú es servirà de dimecres a divendres al migdia, excepte festius i no inclou les begudes

MARIDATGE PER AL MENÚ PLAERS DE MIGDIA

17,00 (IVA inclòs)

Begudes del maridatge: quatre passos de vins, aigües i cafè

En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maitre.

PLACERES DEL MEDIODÍA

APERITIVO DEL CHEF

PRIMEROS

Rosbif de potro con lactonesa de tàrtara

o

Habas y guisantes, berberechos y salsa verde a la menta

o

Sopa de verduras con ñoquis de patata al azafrán y alcachofa

SEGUNDOS

Bacalao skrei con judías de Santa Pau y aceite de oliva de Aragón

o

Pescado del mercado con crema ligera de apio y ajo negro

o

Secreto de ibérico al ajo frito

POSTRES

Brownie de chocolate blanco tostado, natakota de gianduja y sorbete de mandarina

o

Infusión de lima, quefir, cuajada de yogur y frutos rojos

o

Surtido de helados y sorbetes artesanos

38,00 (IVA incluido)

Este menú se servirá de miércoles a viernes al mediodía, excepto festivos y no incluye las bebidas

MARIDAJE PARA EL MENÚ PLACERES DEL MEDIODIA

17,00 (IVA incluido)

Bebidas del maridaje: cuatro pasos de vinos, aguas y café

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maitre.