

MENÚ SAULÓ

(SERVIT DINAR I SOPAR)

A TAULA COMPLETA

Coca de vidre de Juanitas sucada amb tomàquet i Oli d'Oлива verge

PER COMPARTIR

Pernil Ibèric de col·lecció privada D.O extremadura
Matrimoni d'Anxoves i Seitons amb vinagre
Tàrtar de Tomàquet amb Bacallà Esqueixat i Olivada
Assortiment de croquetes selectes (galliner i marisc)
Gamba Vermella xica amb Sal maldon

SEGONS A TRIAR

Paella d' Arròs de Peix i Marisc Amb Gamba i Escamarlà MÍNIM 2 PERSONES
Cassola d'Arròs Caldós de Cranc blau MÍNIM 2 PERSONES
Costellam de Porc Duroc confitat a baixa temperatura amb salsa BBQ
Bacallà a la Musselina de Poma Caramelitzada i llit de confitura de tomàquet
Confit de Cuixa d'Ànec amb compota de poma i ceba perla
Entrecot de vedella (300gr) a la brasa amb Guarnició
Caneló de confit D'Ànec amb trufa i textures de poma caramel·litzada

POSTRES A TRIAR

Pastís de Formatge cassolà amb fruits vermells
Coulant de xocolata amb gelat de Vainilla
Xuixo de Can Castelló
Gelat Català (Xixona amb ratafia)

BODEGA

Aigües Minerals Font d'OR i Cafè Novell
Sangria de Vi o de Cava
Bodega Negra La Vinyeta D.O. Empordà i Torelló Blanc D.O. Penedès

52,00€

PER ACABAR L'ÀPAT... MIG GINTÒNIC 4€