

Menú Gastronòmic dels 30 Anys

Coca de vidre Sucada amb Tomàquet i oli verge.

primers a triar

Tomàquet del Maresme amb ventresca de Tonyjina, Ceba Tendra i olives Negres d'Aragó

Assortiment de Croquetes Selectes

Calamars a l'Andalusa

Carpaccio de Pinya amb Pernil Ibèric i oli de Menta

Musclos de Roca al Forn amb salsa verda

Espàrrecs verds a la Brasa amb salsa Romesco

segons a triar

*Arossos mínim 2 persones

Paella d'Arròs de Peix i Marisc amb Gambes i Escamarians (Sup. 2€)

Fideuà a la Marinera

Paella Arròs Negre Estil Delta

Cassola d'Arròs de verdures i Bolets

Cassola d'Arròs de Muntanya amb Carn, verdura i Bolets

Cassola d'Arròs Caldós de Cranc

Ploma de Porc Duroc a la Brasa amb guarnició

Bacallà a la Bilbaïna

Melós de gaita de Porc Guisada amb Bolets

Copa de Mousse de Xocolata amb Nata

Crema Catalana Cremada

Pastís de Formatge amb fruits vermells

gelat Català (Xixona amb Ratafia)

Aigües Minerals Font d'Or

Refrescs o Cervesa o Bodega Sumarroca

Cafè Novell

39,00 €

!
Tots els plats
són disponibles
a la Carta