

MENÚ DE REYES/ MENU DE REIS

miércoles 6 de enero de 13h a 15h / 19.30h a 21h

dimecres 6 de gener de 13h a 15h / 19.30h a 21h

APERITIVOS /APERITIUS

Mini blinis de salmón ahumado con vinagreta cítrica de cilantro
Mini blinis de salmó fumat amb vinagreta cítrica de coriandre

Chupito de crema fina de marisco con gambas al estragón
Gotet de crema fina de marisc amb gambes a l'estragó

Medallón de vieira a la plancha con emulsión cítrica de cilantro y huevas de mújol
Medalló de pelegrí a la planxa amb emulsió cítrica de coriandre i ous de llissa

Montadito de jamón ibérico de bellota
Muntadet de pa de vidre amb pernil ibèric de gla

PRINCIPAL A ELEGIR /PRINCIPAL A TRIAR

Filete de lubina a la plancha con gambas y salsa de tomillo a la lima
Filet de llobarro a la planxa amb gambes i salsa de farigola a la llima

Solomillo de ternera Gold con cremoso de patata violeta y chips vegetales
Filet de vedella Gold amb cremós de patata violeta i xips vegetals

POSTRES

Roscón de Reyes
Tortell de reis

Néulas y Turrones
Néulas i Torrons

BEBIDAS/BEGUDES

Agua, refresco, cerveza, vino blanco o tinto, Cava, /*Aigua, refresc, cervesa, vi blanc o negre, Cava*
Café o Infusión /*Café o infusió*

Precio por persona /Preu per persona: **40€**(IVA incluido)

KINGS DAY MENU

Wednesday, 6 January 1pm - 3pm / 7.30 pm - 9 pm

APPETISERS

Smoked salmon mini blinis with citrics- coriander vinagrette
Cream of seafood shot with prawn and tarragon
Grilled scallop medallion with citrus emulsion and fish roe
Acorn fed Iberian ham on toast

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled sea bass fillet with prawns and thyme - lime sauce
Gold beef fillet with creamy violet potato and vegetable chips

DESSERTS

Traditional "Roscón de Reyes"
Christmas sweets

DRINKS

Water, soft drink, beer, white or red wine, sparkling wine
Coffee or tea

Price per person: **40€** (VAT included)