

Menú setmana Santa Tecla

M
E
N
Ú
M
I
G
D
I
A

PRIMERS:

Amanida de 2 salmons (fumat i marinat) amb vinagreta de mostassa

Ensalada de 2 salmons (ahumado y marinado) con vinagreta de mostaza

Carpaccio de carbassa del nostre hort amb mozzarella i oli d'alfàbrega

Carpaccio de calabaza de nuestro huerto con mozzarella y aceite de albahaca

Tagliatelle a la putanesca

Tagliatelle a la putanesca

Pebrots del *piquillo* farcits de brandada de bacallà amb salsa de marisc

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao con salsa de marisco

Risotto de llagostins i bolets (suplement +2,5€)

Risotto de langostinos y setas (suplemento +2,5€)

SEGONS:

Confit d'ànec desmollat amb parmentier de patata i reducció de figues i moscatell

Confit de pato desmigado con parmentier de patata y reducción de higos y moscatell

Brinses de vedella a la brasa amb salsa ximixurri

Entraña de ternera a la brasa amb salsa chimichurri

Entrecotte a la brasa o amb salsa de pebre verd (suplement +6,50€)

Entrecotte a la brasa o con salsa de pimienta verde (suplemento +6,50€)

Cassola d'arròs de marisc i crustaci (suplement +5,50€, Min. 2 persones)

Cazuela de arroz de marisco y crustaceos (suplemento +5,50€, Min. 2 personas)

Romescada de llobarro o Llobarro filetejat a la planxa amb verduretes

Romescada de lubina o Lubina fileteada a la planxa amb verduritats

POSTRES:

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (suplement +2,50€)

Coulant de chocolate con helado de vainilla (suplemento +2,50€)

Pastís de formatge amb mermelada de figues

Tarta de queso con mermelada de higos

Mix de fruita natural

Mix de fruta natural

Flam casolà de coco

Flan casero de coco

Disposem d'informació SOBRE ALLÈRGENS, consulteu al nostre personal

P.V.P: 16,50€ I.V.A. INCLÒS. INCLOU PA, 1 AMPOLLA AIGUA NATURAL I COPA DE VI