

## CARTA DE SUGGERIMENTS CARTA DE SUGERENCIAS

**Pa de vidre amb tomàquet 3€**

Pan de cristal con tomate 3 €

**Pernil ibèric de gla tallat a mà amb pa de vidre, tomàquet i AOVE**  
Jamón ibérico de bellota cortado a mano en pan de cristal con tomate y AOVE

**24**

**Amanida de pernil d'ànec, poma, avellanes cruixents i vinagreta de figues**  
Ensalada de jamón de pato, manzana, avellanas crujientes y vinagreta de higos

**14**

**Tomàquet KMO amb formatge burrata, vinagreta de raïm, nous i ruca**  
Tomate KMO con queso burrata, vinagreta de uvas, nueces y rúcula

**13**

**Tàrtar de tonyina, alvocat, meló, caviar mújol i cítrics**  
Tartar de atún, aguacate, melón, caviar mújol y cítricos

**16**

**Pasta panciotti farcida d'espàrrecs i mascarpone amb salsa de formatge Idiazábal**  
Pasta panciotti rellena de espárragos y mascarpone con salsa de queso Idiazábal

**14**

**Graellada de verdures del Parc Agrari amb salsa Romesco**  
Parrillada de verduras del Parc Agrari con salsa Romesco

**12**

**Cremós de porros, bacallà fumat i ou escumat**  
Cremoso de puerros, bacalao ahumado y huevo poché

**14**

**Caneló de foie i bolets amb salsa cremosa de tòfona**  
Canelón de foie y setas con salsa cremosa de trufa

**15**

**La tradicional paella de marisc**  
*Varietat Bomba, Illa de Riu Delta de l'Ebre*  
**La tradicional paella de marisco**  
*Varietat Bomba, Illa de Riu Delta del Ebro*

**21**

**Arròs mar i muntanya amb calamar, botifarra de Perol, escamarlà, bolets i musclos**  
*Varietat Bomba, Illa de Riu Delta de l'Ebre*

**Arroz mar y montaña con calamar, botifarra de Perol, cigala, setas y mejillones**  
*Varietat Bomba, Illa de Riu Delta del Ebro*

**21**

**Arròs caldós de llamàntol (cada 2 persones, preu per persona)**

*Varietat Bomba, Illa de Riu Delta de l'Ebre*

**Arroz caldoso de bogavante (cada 2 personas, precio por persona)**  
*Varietat Bomba, Illa de Riu Delta del Ebro*

**26**



**Llenguado a la meunière d'ametlles i llimona acompanyat d'espàrrecs de marge**  
**Lenguado a la meunière de almendras y limón acompañado de espárragos trigueros**

**26**

**Pop a la brasa i trinxat de patata amb ceba i pebre vermell de la Vera**  
**Pulpo a la brasa y trinxat de patata con cebolla y pimentón de la Vera**

**23**

**Reig a la planxa amb timbal de carbassa, ceba confitada i salsa de safrà**  
**Corvina a la plancha con timbal de calabaza, cebolla confitada y salsa de azafrán**

**22**



**Filet de vedella a la brasa amb trompetes de la mort, ceps, xurros de patata i salsa de foie**  
**Solomillo de ternera a la brasa con trompetas de la muerte, boletus, churros de patata y salsa de foie**

**26**

**Lagarto ECO Duroc a la brasa amb pera en dues textures i reducció de Pedro Ximénez**  
**Lagarto ECO Duroc a la brasa con pera en dos texturas y reducción de Pedro Ximénez**

**20**