

MENÚ MIGDIA SETMANAL

MENÚ MEDIODIA SEMANAL

22€ DILLUNS A DIVENDRES / LUNES A VIERNES

26€ CAP DE SETMANA I FESTIUS / FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

Pa de vidre, tomàquet i oli d'oliva verge extra 3€

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva 3€

Entrants Entrantes

Crema tèbia vichyssoise amb espàrrecs de marge i pernil ibèric a la juliana

Crema tibia vichyssoise con espàrregos trigueros y jamón ibérico en juliana

Amanida amb torrades de formatge Taleggio, maduixa i nous amb reducció de Pedro Ximénez

Ensalada con tostadas de queso Taleggio, fresa y nueces con reducción de Pedro Ximénez

Tomàquet KMO amb ventresca de tonyina, ou, canonges i vinagreta de mostassa antiga

Tomate KMO con ventresca de atún, huevo, canónigos y vinagreta de mostaza antigua

Empedrat de mongetes de Santa Pau amb esqueixada de bacallà i olives Gordal

Empedrado de judías de Santa pau con esqueixada de bacalao y aceitunas Gordal

Raviolis de funghi amb crema de carbassa, formatge parmesà i pipes garrapinyades

Raviolis de funghi con crema de calabaza, queso parmesano y pipas garrapiñadas

Graellada de verdures amb salsa Romesco

Parrillada de verdura con salsa Romesco

Pop a la brasa, amb trinxat de patata i ceba amb salsa de pebre vermell de la Vera (supl. 4€)

Pulpo a la brasa, con "trinxat" de patata y cebolla con salsa de pimentón de la Vera (supl. 4€)



Plat principal Plato principal

Carn a la brasa: Onglet de vedella o filet de porc amb patata Caliu, pebrots de Padró, bolets Portobello i salsa de pebre verd

Carne a la brasa: Onglet de ternera o solomillo de cerdo con patata Caliu, pimientos de Padrón, setas Portobello y salsa de pimienta verde

Llobarro a la planxa i gamba amb tagliatelle de verdura i salsa de safrà

Lubina y gamba a la plancha con tagliatelle de verdura y salsa de azafrán

Quinotto de ceps, carbassó, formatge curat i fumat i bimi

Quinotto de ceps, calabacín, queso curado y ahumado y bimi

Arròs de calamar, botifarra negra i carxofes al forn de carbó

Arroz de calamar, butifarra negra y alcachofas al horno de carbón

Filet de vedella a la brasa amb trompetes de la mort, ceps, patata amb tòfona i salsa de foie (supl.6€)

Solomillo de ternera a la brasa, trompetas de la muerte, boletus, patata trufada y salsa de foie (6€)

Llenguado a la planxa amb espàrrecs de marge, patata i meunière d'ametlles (supl.6€)

Lenguado a la plancha con espàrregos trigueros, patata y meunière de almendras (supl.6€)

Arròs caldós de llamàntol al forn de carbó (cada 2 persones, supl. 6€ persona)

Arroz caldoso de bogavante al horno de carbón (cada 2 personas, supl. 6€ por persona)



Les postres Postres

Assortiment de fruita natural

Surtido de fruta natural

Pastís de xocolata i taronja amb salsa de festucs

Pastel de chocolate y naranja con salsa de pistacho

Sorbet de gèrds amb brunoise de kiwi

Sorbete de frambuesa con brunoise de kiwi

Pastís de formatge de Burgos amb nabius al xarop d'auró

Pastel de queso de Burgos con arándanos al sirope de arce

Gelat de fava tonka amb nata muntada i pastisset d'ametlles

Helado de haba tonka con nata montada y pastelito de almendras

Inclou aperitiu i pa. Beguda no inclosa Incluye aperitivo y pan. Bebida no incluida

Tots els nostres preus son en euros i IVA inclòs Todos nuestros precios son en euros e I.V.A. incluido