

MENÚ SETMANAL

MENÚ SEMANAL

PRIMERS A ESCOLLIR | *PRIMEROS A ESCOGER*

Lenties estofades de la iaia amb magret d'ànec i ous de guatlla

Lentejas estofadas de la "yaya" con magret de pato y huevos de codorniz

Amanida de bolets confitats al romaní amb formatge gorgonzola i vinagreta d'avellanes

Ensalada de setas confitadas al romero con queso gorgonzola y vinagreta de avellanas

Tomàquet "cor de bou" brasejat amb crema d'anxoves del cantàbric i figues deshidratades

Tomate "cor de bou" braseado con crema de anchoas del cantábrico e higos deshidratados

Penne rigat amb pesto rosso de tomàquet sec amb formatge San Simón i ametlles torrades

Penne rigate con pesto rosso de tomate seco con queso San Simón y almendras tostadas

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco tradicional

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco tradicional

Pop a la brasa amb patata granalla i mojo vermell canari (supl.4€)

Pulpo a la brasa con patata granalla y mojo rojo canario(supl.4€)

SEGONS A ESCOLLIR | *SEGUNDOS A ESCOGER*

Lluç de pintxo amb crema de gambes, pure de coliflor lila i allioli de codony

Merluza de pincho con crema de gambas, puré de coliflor lila y alioli de membrillo

Tall rodó de vedella tradicional a la salsa amb parmentier de patata, tòfona i trompetes de la mort

Redondo de ternera tradicional en su salsa con parmentier de patata, trufa y trompetas de la muerte

Arròs melós de la costa amb cloïsses i gambons

Arroz meloso de la costa con almejas y gambones

Croquetes de ceps veganes sobre ratatouille amb menta i alfàbrega

Croquetas de ceps veganas sobre ratatouille con menta y albahaca

Filet de vedella a la brasa amb pure trufat, ceps i trompetes de la mort confitats (supl.€)

Solomillo de ternera a la brasa con pure trufado, ceps y trompetas de la muerte confitados(supl.6€)

Corvina salvatge amb salsa de coco i curri amb cloïsses gambes i musclos (supl.6€)

Corvina salvaje con salsa de coco y curry con almejas gambas y mejillones (supl.6€)

Arròs de bolets i trompetes amb tataki de rossa gallega madurada a 40 dies (supl.6€)

Arroz de setas y trompetas con tataki de rubia gallega madurada a 40 dias (supl.6€)

LES POSTRES A ESCOLLIR | *POSTRES A ESCOGER*

Mosaic de fruita de temporada

Mosaico de fruta de temporada

Vellut de xocolata amb fruits vermells silvestres

Terciopelo de chocolate con frutos rojos silvestres

Mousse de l'Ascent amb sorra de galetes maria

Mousse del Ascent con arena de galletas maria

Carpaccio de pinya de la muntanya amb sorbet de maduixa

Carpaccio de piña del monte con sorbete de fresa

24€/persona

Inclou pa/ Incluye pan

Begudes no incloses IVA inclòs| Bebidas no incluidas IVA incluido

Menú de dilluns a divendres de 13h a 16h, no festius| Menú de lunes a viernes de 13 a 16 horas, excepto festivos