

# MENÚ DE TEMPORADA

## Aperitivos

Aceitunas aliñadas rellenas de anchoas y pimientos asados | 3,5€

Croqueta de jamón ibérico | 2,5€/u

Croqueta de gamba | 2,5€/u

Bomba de pulpo | 6€/u

Zamburiñas soasadas con leche de tigre de ají amarillo y chalaca | 4€/u

## Entrantes

Sopa de pescado y marisco con sus tropezones

Ensalada de bacalao y escarola con romesco cortado, tomate y aceitunas de Kalamata

Puerros a la brasa con bull negre y vinagreta de frutos secos

*Spaghetti alla chitarra alla putanesca*

Setas de temporada con huevo de corral y papada ibérica

Sashimi de salmón soasado con aguacate, algas y vinagreta de sésamo y manzana

Calabaza a la brasa con miso blanco y queso feta

## Platos principales

Lubina a la brasa con adobo peruano y berenjena asada

Salmón al horno con parmentier y salsa de ceps

Merluza a la brasa con alcachofas salteadas con jamón

Bacalao confitado con tomate y albahaca

Pollo rustido con puré de boniato salsa de rustido y pasas

Picaña a la brasa con vinagreta criolla, pimientos del piquillo y patata pont neuf

Cordero asado con cous cous y salsa de su rustido

## Postres

Cremoso chocolate 72%

Flan de mascarpone

Tarta de queso

Ensalada de frutas

Crema catalana

35 €

Bebidas no incluidas

