



### **Pica Pica d'entrants/ Pica Pica de entrantes**

***Coca fina de tomàquet amb pernil d'ànec, amanida de formatge blau, nous i oli de farigola-llimona***  
*Coca fina de tomate con jamón de pato, ensalada de queso azul, nueces y aceite de tomillo-limón*

***Carpaccio de formatge Idiazabal amb melmelada de violeta i encenalls de foie (S/G)***  
*Carpaccio de queso Idiazabal con mermelada de violeta y virutas de foie (S/G)*

***Pasta fresca farcida de pera-parma amb crema suau de moniato i escuma de parmesà (V)***  
*Pasta fresca rellena de pera-parma con crema suave de boniato y espuma de parmesano (V)*

***Remenat de bolets de temporada amb trifolatte i fulls d'espinaç fregits (V-S/G)***  
*Revoltillo de setas de temporada con trifolatte y hojas de espinaca fritas (V-S/G)*

### **Segons a escollir / Segundos a escoger**

***Pollastró a la catalana farcit de fruits secs-patata amb foie poêlé (S/G)***  
*Picantón a la catalana relleno de frutos secos-patata con foie poêlé (S/G)*

***Bacallà arrebossat a la mel amb tagliatelle d'arròs, llet de coco i sèsam***  
*Bacalao rebozado a la miel con tagliatelle de arroz, leche de coco y sésamo*

***Risotto de safrà, carbassó i parmesà (V-S/G)***  
*Risotto de azafrán, calabacín y parmesano (V-S/G)*

### **Postres a escollir /Postres a escoger**

***Sorbet de llimona amb cava i pols de cítrics (S/G)***  
*Sorbete de limón con cava y polvo de cítricos (S/G)*

***Escuma de ioghourt amb gelatina de mango, fruits vermells i festucs (S/G)***  
*Espuma de yoghurt con gelatina de mango, frutos rojos y pistachos (S/G)*

***Pastís calent de xocolata-ametlla amb sopa de taronja i gelat de vainilla (S/G)***  
*Pastel caliente de chocolate y almendra con sopa de naranja y helado de vainilla (S/G)*

### **Menú de 29 Euros( 8 % IVA no incluído)**

*Vino Rioja alta crianza EDITOR, agua  
y café ilimitado durante la cena 4 € por persona*  
*Vino Rioja alta joven VIÑA MANTIBRE, agua  
y café ilimitado durante la cena 3 € por persona*

*Aperitivos y copas a parte*