



MENÚ 10º ANIVERSARIO

Entrantes fríos para compartir

LA FINE DU GALON D'OR (Marennes Oléron)
Yodada, fresca y salada

Jamón de Jabugo
(sin conservantes ni colorantes, 100% natural)

Pan de coca de *Cal Mossèn* con tomate de colgar y AOVE

Copa de bienvenida

Entrantes calientes para compartir

Croquetas de jamón de bellota

Ensaladilla rusa de la casa
con ventresca de atún y pimiento escalivado

Ensalada de cogollos, cebolla tierna asada, tomates cherrys,
rabanitos y vinagreta de mostaza antigua

Cazuela de mejillones al vermut blanco, naranja y romero

Principal a escoger a mesa completa

Arroz negro con piparras y zamburiñas

Arroz Martínez de conejo y pollo.
Nuestra versión de la paella valenciana

Postres

Piña y coco

Bebida

Agua km0
Café

1 botella

Esmel Brut Nature
Cape Mentelle
Sileo

Castellroig So de Roselles 2021
Luis Cañas Crianza 2019

EXTRAS: Maridaje con “Cape Mentelle” Chardonnay
20,00 por 1 botella