



MENÚ 10è ANIVERSARI

Aperitius a compartir

LA FINE DU GALON D'OR (Marennes Oléron)

Iodada, fresca i salada

Pernil de Jabugo

(sense conservants ni colorants, 100% natural)

Pa de coca de Cal Mossèn amb tomàquet de penjar i AOVE

Copa de benvinguda

Entrants a compartir

Croquetes de pernil de gla

Ensaladilla russa de la casa
amb ventresca de tonyina i pebrot escalivat

Amanida de cabdells, ceba tendra rostida, tomàquets cherry,
ravenets i vinagreta de mostassa antiga

Cassola de musclos al vermut blanc, tronja i romaní

Principal a escollir a taula completa

Arròs negre amb piparres i *zamburiñas*

Arròs Martínez de conill i pollastre.

La nostra versió de la paella valenciana

Postres

Pinya i coco

Beguda

Aigua km0

Cafè

1 ampolla

Esmel Brut Nature/ Cape Mentelle/

Castellroig So de Roselles/Sileo/

Luis Cañas Crianza

EXTRAS: Festival amb Moët & Chandon Grand Vintage 2015

90,00 per 1 ampolla