



MENÚ 10º ANIVERSARIO

Aperitivos para compartir

LA FINE DU GALON D'OR (Marenes 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 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 trufa

Cazuela de mejillones a la crema con escaluñas y estragón

Principal a escoger a mesa completa

Arroz negro con chipirones y alcachofas

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

Postres

Flan de vainilla

Bebida

Agua km0
Café

1 botella

Esmel Brut Nature/Cape Mentelle/
Castellroig So de Roselles/Sileo/
Luis Cañas Crianza

EXTRAS: Festival con Möet & Chandon Grand Vintage 2015

90,00 la botella