



MENÚ 10è ANIVERSARI

Entrants freds a compartir

LA FINE DU GALON D'OR (Marenes 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 calents 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 trufa

Cassola de musclos a la crema amb escalunyes i estragó

Principal a escollir a taula completa

Arròs negre amb calamrsets i carxofes

Arròs Martínez de conill i pollastre.
La nostra versió de la paella valenciana

Postres

Flam de vainilla

Beguda

Aigua km0
Cafè

1 ampolla

Esmel Brut Nature
Cape Mentelle/ Sileo/ Castellroig So de Roselles 2021
Luis Cañas Crianza 2019

EXTRAS: Maridatge amb "Cape Mentelle" Chardonnay
20,00 per 1 ampolla