



# MENÚ COMIDA



## ENTRANTES a compartir

Coca d'Oli con rape escabechado, encurtidos y mayonesa de alcaparras

Bisque de gamba roja con carpaccio de pulpo y codium en tempura

Profiterol de chuletón de vaca y crema de mostaza antigua

## PLATO PRINCIPAL

Arroz de calamar de playa y ventresca de atún rojo semicurado y ahumada con olivo

### **POSTRE**

Soufflé de chocolate con espuma de horchata de chufa











### MENÚ VEGETARIANO COMIDA



# ENTRANTES a compartir

Tartar de tomate en tres texturas con aliño de miso y piparra dulce

Velouté de calabaza asada con chantilly de remolacha y croutons de pipas

Coca d'Oli con tofu escabechado, encurtidos y mayonesa de alcaparras

#### PLATO PRINCIPAL

Arroz con setas de Otoño al ajillo, bimi, castañas y kale frito

#### POSTRE

Soufflé de chocolate con espuma de horchata de chufa

28€









### MENÚ CENA

Coca d'Oli con rape escabechado, encurtidos y mayonesa de alcaparras

Profiterol de chuletón de vaca y crema de mostaza antigua

Nem crujiente de ajo arriero de bacalao con tártara de alga wakame

Vieira asada en su concha con pesto rojo de anacardos

Alcachofa al grill rellena de pato confitado y emulsión de pimientos escalivados

Soufflé de chocolate con espuma de horchata



36€







### MENÚ VEGETARIANO CENA

Tartar de tomate en tres texturas con aliño de miso, piparra dulce

Bimi en tempura japonesa con romesco de avellanas

Coca d'Oli con tofu escabechado, encurtidos y mayonesa de alcaparras

Hummus brûlée de remolacha asada con crumble de pistachos

Nem crujiente de calabaza asada, pipas, brotes tiernos y salsa agridulce

Soufflé de chocolate con espuma de horchata



36€

