

MENÚ NIT CAL DURAN.

Complementa el teu menú amb alguns platerets.

- Gilda de la casa...**1,90 € (Unitat)**
- Les nostres patates braves amb salsa aromescada i maionesa cítrica..**8,20 €**
- Trio de donetes de praliné d'ametlles, coulis de fruits vermells, xocolata i garapinyades...**15,50 €**
- Plat de pernil ibèric amb pa de cristall i tomàquet concassé...**22,50 €**
- Anxoves del cantàbric amb tomàquet concassé, torrades i perles de pebre negre...**14,50 € (4 unitats)**
- Olives farcides de vermut vermell i sèsam...**5,50 € (6 unitats)**
- Pollastre cruixent teriyaki...**12.50 €**

T'explicarem la nostra nova proposta;

Tens diverses opcions:

** Fer uns platerets com entrant i després passar al nostre menú, on podràs triar entre 4 primers, 4 segons i 4 postres.*

**Fer només el menú.*

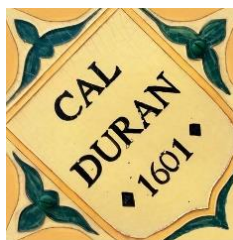
**Fer només menú, i afegir un capritx, amb uns plats amb un petit suplent.*

** O Simplement triar alguns dels plats de la nostra carta reduïda.*

Preu del Menú Nit. 29.50€

Aquí hauràs d'afegir, si tries algun platet extra o un plat amb suplement.

En cap de les opcions està inclosa la beguda.



Primer plat a triar.

- Risotto de boletus i pomesà amb molles de formatge de cabra, ametlles fregides.
- Laminatge de pressa ibèrica curada a casa amb vinagreta cítrica, salsa tàrtara, ruca cruixent i Mòdena.
- Rigatoni farcits de carn rostida amb beixamel, fons de vedella, pols de bacó i ceba cruixent.
- Humus d'alfàbrega amb crudités, cigrons cruixents, pa de pita.

- Carpaccio de tomàquet amb burrata de Puglia, oli d'alfàbrega i fruits secs *(Suplement)*...**4,00 €**
- Carpaccio de vedella amb salsa tàrtara, flors de tàperes i pomesà. *(suplement)*...**4,00 €**
- Sashimi de salmó amb maionesa de wasabi, salsa teriyaki i pols de crispeta. *(Suplement)*...**7,00 €**
- Steak tàrtar de vedella picat a ganivet amb adobats, tabasco i salsa de rovell d'ou curat *(Suplement)*...**7,00 €**

Segon plat a triar.

- Rovellons amb ou poche, escuma de carabassa, encenalls de foie i pols de pernil.
- Costella de vedella desossada en la seva salsa amb patates i escuma trufada.
- Suprema de salmó noruec en salsa d'alfàbrega i xerris confitats amb fals risotto de blat.
- Porros rostits a baixa temperatura en salsa vegetal vinagreta de romesco i escaig de gall.

- Pota de pop casolana amb puré de patates, xerris confitats i oli de pebre roig. *(Suplement)*...**10,00 €**
- Xuletó de vedella de 800gr aprox. a la graella amb patates fregides. *(Suplement)*...**16,00 €**
- Cuixa d'ànec confitat en salsa de Pedro ximenes, perles de fruits vermells i llet de emulsió de patata *(Suplement)*...**5,00 €**

Postres a triar

- Flam de mató amb mel de flors i fruits secs.
- Mousse de coco amb gelatina de mango, crumble, crema cítrica i gelat de mango.
- "Torrija" de pa Brioix amb sucre, canyella i gelat de llet merengada.
- Cheesecake de formatge payoyo amb confitura de fruits vermells i crumble de galeta
- Amanida de fruites naturals.

- Brownie de xocolata negra amb fruita seca, toffee de vainilla i gelat de poma *(Suplement)*...**5,50 €**
- Coulant de xocolata blanca amb ametlla crocante, toffee i gelat de vainilla *(Suplement)*...**5.00 €**