



DOSCUINERS

PLATS I POSTRES

MENÚ D

Entrants a compartir:

Foie gras d'ànec curat a la sal
Pernil ibèric Guijuelo tallat a ganivet
Tataki de salmó amb caviar de truita
Bunyols de bacallà fets a casa
Patates braves amb all i oli picant
Pa de coca amb tomàquet

Llom de lluç amb puré suau de piquillos i oli de xoriço

Llom de vedella de Girona (entrecotte) amb arròs
venere, verduretes i salsa de Porto

Coulant de xocolata 70 % cacao i gelat de vainilla

Aigua mineral
Vi negre Flor d'englora, Montsant.
Vi blanc Blanc de Pacs, Penedès.

40€ per persona

El preu d'aquest menú inclou l'iva.
Es comptabilitza una ampolla de vi per cada tres persones.
no inclou els cafès.

Els segons plats són mitja ració de peix i de carn per persona.