

MENU maridaje

Para empezar

Salmón marinado al Gin Xoriguer
Maridado con Tanca 13-2019 (rosado)

Arroz cremoso de tinta de calamar
Maridado con Tanca 12- 2017 (blanco)

Principal

Bacalao “all cremat” con cama de puerros e hinojo
Maridado con Binifadet tinto 2018

Entrecot de vaca dry age 200gr., patatas fritas y
piquillos confitados
Maridado con 2 Tancas -206 (tinto)

Postre

Fondant de chocolate Valrhona con crema inglesa
Maridado con Binifadet muscat dulce (blanco)

PVP: 65€

Solo mesa completa

MENU PAREJAS 1

Entrantes a escoger

Canelón de verduras con brossat y bechamel de calabaza

Huevos rotos con jamón ibérico

Ensalada del día

Burratina con calabacín y tomates cherrys asados

Principales a escoger

Arroz cremoso de tinta de calamar

Bacalao "all cremat" con cama de puerros e hinojo

Confit de pato de Girona con lentejas del puy

Steack tartar

Postres

Fondant de chocolate con helado de aguacate

Postre del día

Tarta de queso de Mahón con compota de ginjols

Helados y sorbetes artesanos

35€

2 copas de vino gama Binifadet y Merluzo, agua café e infusiones incluidas

MENU PAREJAS 2

Entrantes a escoger

Salmón marinado con Gin Xoriguer

Canelón de verduras con brosat y bechamel de calabaza

Huevos rotos al gusto

Ensalada del día

Burratina con calabacín y tomates cherrys asados

Principales a escoger

Arroz cremoso de tinta de calamar

Bacalao "all cremat" con cama de puerros e hinojo

Confit de pato de Girona con lentejas del puy

Steack tartar

Entrecot de vaca dry age 200gr., patatas fritas y piquillos confitados

Postres

Fondant de chocolate con helado de aguacate

Postre del día

Tarta de queso de Mahón con compota de ginjols

Helados y sorbetes artesanos

45€

Vino gama Binifadet y Merluzo (1 botella para cada 2 personas), agua café e infusiones incluidas

BRUNCH

Salado

Embutido y quesos variados
Pan con tomate
Huevos al gusto

Tosta a elegir

Salmón
Aguacate
Sobrassada con miel
Mantequilla y confitura de higo

Dulce

Fruta fresca de temporada
Zumo de naranja
Yogur
Mini croissant
Tarta de queso

25€

DISPONIBLE SÁBADOS Y DOMINGOS CON RESERVA PREVIA

Copa de espumoso Binifadet, agua, café/infusión incluidos. Refrescos, cocktails y licores a parte

** Válido para una persona. Los platos del menú pueden cambiar dependiendo de la época del año en la que se consuma el bono. **

MENU PAREJAS 2

Entrantes a escoger

Salmón marinado con Gin Xoriguer

Canelón de verduras con brosat y bechamel de calabaza

Huevos rotos al gusto

Ensalada del día

Burratina con calabacín y tomates cherrys asados

Principales a escoger

Arroz cremoso de tinta de calamar

Bacalao "all cremat" con cama de puerros e hinojo

Confit de pato de Girona con lentejas del puy

Steack tartar

Entrecot de vaca dry age 200gr., patatas fritas y piquillos confitados

Postres

Fondant de chocolate con helado de aguacate

Postre del día

Tarta de queso de Mahón con compota de ginjols

Helados y sorbetes artesanos

45€

Vino gama Binifadet y Merluzo (1 botella para cada 2 personas), agua café e infusiones incluidas