

MENU 23,50 +IVA (10%) = 25,85€ --(A)--

primero

- Ensalada con jamón crujiente, semillas y frutos secos .
- Ensalada con queso Brie rebozado con agridulce de balsámico y vino generoso. aliñado con aceite de romero y vinagreta de frutos rojos
- Fideuá con sepia y mejillones

segundo

- Pollo de payés Relleno de frutos secos y carne
- Canelón de Pescado y Marisco
- Secreto Marinado de Iberico al "Crocant" con salsa de Oporto

Postre

- Banda de hoja con frutas
- Copa de Fruta con vino de misa.
- Helado de *vainilla con jarabe de frutos rojos.

Agua, vino*** *santana y cafés.

MENU 25,46 +IVA (10%) = 28,00 € --(B)--

primero

- Coca de berenjena y pimiento confitado con anchoas al romero y ensalada
- Raviolis de Carne con salsa de quesos y negrillas
- Ensalada Mesclum con salmón marinado y langostinos.

segundo

- Berenjena rellena de carne y Ricota
- Bacalao con ciruelas y pasas
- Pollo, cordero y hombro de conejo a la Brasa

Postre

- Banda de hoja con frutas
- Copa de Fruta con vino de misa
- Helado de vainilla con jarabe de frutos rojos.

Agua, vino*** Santana y cafés

<https://goo.gl/maps/5mE1gDGTNP72> ---- Vista de Comedores -----

MENÚ 29,10+ (IVA 10%)=32,00 € --(C)--

Primero

- Rissoto de setas
- Ensalada de habitas con jamón
- Cremoso de berenjena con parmesano gratinado

Segundo

- Jarrete de ternera con setas de temporada y picadura de almendras
- muslo de pato con orejones de albaricoque y acompañado de manzana caramelizada al Armagnac
- Calamares a la plancha y mejillones con su jugo ligado con citronella
- Parrillada de 4 carnes (pollo, cordero, morcilla y carne magro)

Postre

- Banda de hoja con frutas
- Copa de Fruta con vino de misa.
- Helado de vainilla con jarabe de frutos rojos.

Agua, vino*** d.o Montsant , brindis con cava Segura Viudes brut Vintage y cafés.

***MENU 32,73 +*IVA (10%)= 36,00€ --(D)--**

primero

- Timbal de bacalao desmigado, tomate confitado y tapenade
- Crujiente de 'escalibada con atún palillos de jengibre y mesclum.
- Canelones de Fiestas de setas y carne
- Ensalada de queso de cabra con frutos seco, reducción de balsámico y Pedro Ximenez

Segundo

- Paletillas de conejo saltadas con ajos tiernos y setas.
- Merluza y langostinos al vapor con naranja, María Luisa y boniato.
- Cordero a la brasa
- Carpaccio de buey con parmesano

Postre

- Banda de hoja con frutas
- Copa de Fruta con vino de misa
- Helado de *vainilla con jarabe de frutos rojos.

Agua, vinos***: blanco Abadal o negra Cabernet Franc, brindis con cava Nu Allonge Brut Nature y cafés

<https://goo.gl/maps/5mE1gDGTNP72> ---- Vista de Comedores -----

MENU 28,64 +*IVA (10%) = 31,50€ --(E)--

Pica-Pica

Ensalada con queso fresco y aceite a la menta

Hogaza tostada "Torradeta" de escalibada y anchoas

Carpaccio de Ternera con parmesano

Pintxo de Txaca.

Pintxo de bacalao desgajado y pimiento aliñado a la albahaca

Croquetas de Jabugo.

Chips

Pizza de demasiado fina

Llangonissa

Festival de olivas

Fideua

Berenjena confitada y Gamba

Secreto de ibérico marinado y salsa de Oporto

Postre

- Banda de hoja con frutas
- Copa de Fruta con vino de *misa.
- Helado de *vainilla con jarabe de frutos rojos.

Agua, vino *** d.o Montsant , brindis con cava Segura Viudes Brut Vintage y cafés ,

Nota * Bebida incluida en el *menú hasta el servicio de los cafés**

El Vino incluido es para consumir en el menú con un máximo de 1 botella por cada 3 personas

Carajillo, Sorbos, licores y bebidas no especificadas en el menú serán contadas aparte.

<https://goo.gl/maps/5mE1gDGTNP72> ---- Vista de Comedores -----