

LÍNIA

MENÚ EJECUTIVO | EXECUTIVE MENU

ENTRANTES | STARTERS

Crema de pistacho con berenjena a la brasa, miso, miel y cardamomo **V**

Pistaccio cream with braised eggplant, miso, honey and turmeric

PRIMER PLATO | FIRST COURSE

Pescado fresco del día con salsa Bilbaina y trinxat de la Cerdanya

Market fish with "Bilbaina" sauce and "Trinxat de la Cerdanya"

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Llata de ternera guisada 24h con setas a la brasa

24h Stewed veal calf with braised mushrooms

POSTRE | DESSERT

Cheese cake de mango

Mango cheese cake

Agua incluida | *Water included*

25€

(Menú completo | *Full menu*)

18€

(Entrante + Primero ó Principal + Postre)

(*Starter + First or Main + Dessert*)

MENÚ DEL CHEF | CHEF'S MENU

PICA-PICA | STARTERS

Los 3 entrantes de mercado

The market offers 3 starters

NUESTRA ESPECIALIDAD | OUR SPECIALTY

Arroz del Chef al horno de leña

Chef's rice in Josper charcoal oven

POSTRE | DESSERT

Pastel a su elección: | *Your choice of cake:*

Sacher | Limón | Zanahoria

Sacher | Lemon | Carrot

Agua y café incluidos

Water and coffee included

35€

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

All prices are inclusive of 10% VAT