# Platos de temporada

- *Ensalada tibia de habitas, mollejas de pato confitados y jamón de pato17,00 €*
- *Corazones de alcachofas fritas con salsa romesco …… 13,50 €*
- *Salteado de setas de temporada (rebozuelo, níscalo y cepas) ……. 25,00 €*
- *Arroz de cerdo ibérico y setas de temporada (min 2 pers) …… 23,00 €/Pers*
- *Filete de corvina al horno (con patata, cebolla y tomate) ……. 24,00 €*

*Vinos recomendados:*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lagar de Cervera 25 (O'rosal) | albariño | D.O. Rias Baixas | 26,00 € |
| D'origen P3 24 (Can Bas) | xarel-lo 6 meses crianza | D.O. Penedès | 28,00 € |
| Oratori 24 (Masia Carreras) | garn, merlot, cariñe. 11 mesos for. | D.O. Empordà | 22,00 € |
| Inici 22 (Merum Priorati) | garnacha, cariñena, sirah | D.O.Q. Priorat | 35,00 € |
| Puntido 22 (Viñedos de Páganos) | tempranillo 16 meses cr. | D.O.Ca Rioja | 48,00 € |
| Champagne Blanc de Noirs brut (Senez Frères) | pinot noir | Fontette (Aude) | 35,00 € |

10% IVA incluido