

Platos de temporada

- *Salteado de alcachofas, espárragos verdes y setas* 18,00 €
- *Corazones de alcachofas fritas con salsa romesco* 14,00 €
- *Ensalada tibia de habitas y mollejas de pato confitados* 16,00 €
- *Colmenillas de temporada a la crema* 25,00 €
- *Arroz de cerdo ibérico, alcachofas y setas (min 2 pers)* 23,00 €/Pers
- *Filete de corvallo al horno (con patata, cebolla y tomate)* 24,00 €
- *Carne o pescado con colmenillas a la crema (supl.)* 7,00 €

Vinos recomendados:

Viña Salceda sobre lias 24 viura, tempranillo bl. 4 m. formigó D.O.Ca Rioja 24,00 €
O luar do Sil 24 (Pago de los Capellanes) godello D.O. Valdeorras 26,00 €

Missatger 23 (Pujol Cargol) cariñena 12 m. formigó D.O. Empordà 24,00 €
Inici 22 (Merum Priorati) garnacha, cariñena, sirah D.O.Q. Priorat 33,00 €
Viñas de Gain cr. 22 (Bodegas Artadi) tempranillo D.O.Ca Rioja 36,00 €

Textures de Pedra cava (Raventòs i Blanc) xarel-lo, sumoll Conca riu Anoia 44,00 €

10% IVA incluido