

TAPIÑAS

MENÚ CAP DE SETMANA

del 17 al 19 de març de 2017

PRIMERS

Amanida de contrastos

Enciams, faves, formatge, pastanaga, codony, tomàquet, pernil ibèric, i vinagreta

Carpaccio de bacallà amb tomàquet i olivada

'Salpicón' de pop amb oli de pebre vermell

Croquetes de pernil ibèric amb salsa de codony

Assortiment de verdures a la planxa amb romesco

Crema d'espàrrecs de marge amb crostons

Raviolis de formatge amb alfàbrega i nous

Gambes a l'allet amb un toc picant

"Zamburiñas" planxa amb vinagreta

SEGONS

Arròs del mar a la llauna

Bacallà amb crema de pebrots del piquillo

Salmó a la planxa amb salsa tàrtara

Tataki de tonyina amb maionesa de wasabi

Calamar a la andalusa amb all i oli de julivert

Steak tartar de filet de bou

Secret ibèric amb crema d'ametlles

Espatlla de xai al forn amb patates

Entrecot a la planxa amb perfum de romaní

POSTRES

Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla

Bunyols dolços de vent amb xocolata

Crema de taronja amb cruixent de caramel

Pastís de formatge amb coulis de gerds

Tarta de Santiago amb Meus Amores

Couland de xocolata

Flam d'ou

BEGUDES

Aigua mineral

Vi Nuviana blanc, rosat o negre

23,90 € IVA INCLÓS