



MENÚ REYES 2027

APERITIVO - APERITIU

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE

Pernil ibèric amb pa de vidre, tomàquet de penjar i AOVE

Tartaleta de tartar de secallona con mostaza en grano

Tartaleta de tàrtar de secallona amb mostassa en gra

Corazón de alcachofa gratinada con foie y aceite de trufa

Cor de carxofa gratinada amb foie i oli de tòfona

ENTRANTE - ENTRANT

Vieira con gazpachuelo cítrico y aceite de cebollino

Vieira amb gazpachuelo cítric i oli de cibulet

PLATO PRINCIPAL - PLAT PRINCIPAL

Corvina a la parrilla con hinojos braseados, patata mortero y salsa de azafrán

Corbina a la graella amb fonolls brasejats, patata morter i salsa de safrà

O

Meloso de ternera con cremoso de chirivía asada, boletus confitados y su jugo al estragón

Melós de vedella amb cremós de xirivia rostida, ceps confitats i el suc a l'estragó

POSTRES

Roscón de Reyes

Roscó de Reis

Trufas con naranja amarga

Tòfones amb taronja amarga

BODEGA

Selección de vino blanco, tinto y espumoso

Selecció de vi blanc, negre i escumós

Aguas minerales, cervezas, refrescos y café

Aigües minerals, cerveses, refrescs i cafè

59,00 € IVA incluido

Precio por persona