



## ENTRANTES

- Ensalada de endivias con salsa de queso azul, nueces, manzana, apio, hinojo y vinagreta de frutos secos**    
- Sopa de cebolla con huevo ECO, pan de algarroba y queso Mahón**   
- Milhojas de verduras con langostino y salsa tártara**     (Opción )
- Gnocchi de boniato caseros con salsa de parmesano, salvia, pernil ibèric i cítrics**    (Opción )
- Mejillones del Delta "Els Garrofers"**  
- Huevo ECO hecho a baja temperatura con gratén de patata y sofrito de setas**    
- Calamares con cous-cous de verduritas y aceite de sésamo**    
- Carpaccio de ternera con queso de oveja curado y vinagreta cítrica y de módena**    (Opción sin  - )

## SEGUNDOS

- Calabaza rustida, crema de queso, avellanas y mayonesa de ajo negro**     
- Canelón de rustido gratinado con bechamel trufada y chicharrones de pollo**    
- Risotto de remolacha y queso con chips de yuca**  
- Magret de pato al estilo Pekín con cremoso de boniato, shiitake i shimeji**    
- Suquet de corvina**      (Opción sin  - )
- Panceta crujiente 12h de cocción con salteado de acelgas, setas y encurtidos de col lombarda** (Suplemento 3€)    
- Arroz de Marisco** (Suplemento 4€)    
- Rape con polenta crujiente y salsa de tomate y alcaparras** (Suplemento 5€)  
- Steak tartar de ternera con mantequilla de hierbas y tostaditas** (Suplemento 5€)      (Opción sin )

## POSTRES

- Tatin de manzana con helado de vainilla y un toque de canela**    
- Flan de huevo con nata y caramelo de algarroba**   
- Hojaldre con cremoso de cacahuete**     
- Brownie con nueces, mousse de chocolate y coulis de frutos rojos**     
- Trufas de chocolate y Cointreau hechas en casa**  
- Helados con tejas caseras**     (Opción sin  - )

Infórmanos sobre intolerancias y/o alergias

