

## LOS CLÁSICOS

Para compartir:

Tabla de embutidos  
Ensalada de crudités bio  
Empedrat de judías con morro de bacalao  
Huevos estrellados con butifarra de perol

Platos principales (uno a escoger)

Macarrones gratinados con queso Comté y panceta ibérica  
Steak Tartar cortado al momento  
Secreto Ibérico con pimientos escalibados  
Salmon en papillote con limón y jengibre

Postres:

Requesón con miel  
Flan con nata  
Selección de pasteles caseros

**40 € por persona**

## VEGETARIANO

*(con opción pescado)*

Para compartir:

Sopa caliente del día  
Ensalada de crudités bio  
Quinoa con verduras y piñones  
Huevos estrellados con pimientos escalibados

Platos principales (uno a escoger)

Verduras con romesco  
Lentejas estofadas  
Lasaña de verduras  
Salmón en papillote con limón y jengibre

Postres:

Requesón con miel  
Flan con nata  
Selección de pasteles caseros

**40 € por persona**

## “PA AMB TOMÀQUET”

Todo para compartir:

Tabla de quesos catalanes  
Tabla de embutidos catalanes  
Sobrasada de Cal Rovira caliente con miel

Ensalada de tomate con ventresca  
Tortilla de patatas

Butifarra con “mongetes”  
Secreto ibérico fileteado

Postres:

Requesón con miel  
Flan con nata  
Selección de pasteles caseros

**37 € por persona**

### Suplemento aperitivo 13€

Copa de cava de bienvenida Torelló Gran Reserva  
Foie gras mi-cuit con cebolla confitada  
Sashimi de salmón

### Suplemento bodega superior 8€

Clos Dominic Vinyes Baixes, D.O. Priorat  
Dido Venus La Universal, D.O. Montsant

Servimos el mismo menú para toda la mesa (mínimo 4 personas).

El Vegetariano se puede mezclar con Los Clásicos.

Todos los menús incluyen: Agua, pan con tomate (pan sin gluten disponible), vino de la casa (1/2 botella por persona)

Todos los precios con IVA incluido.

Cafés, copas y vino adicional no incluido