

DAL UAN

MENÚ TRADICIÓN

En centro de mesa

Nuestro plato de jamón, queso y cecina.

Pan con aceite y tomate.

Crujiente de queso fresco, miel y frutos secos.

Croquetas morellanas.

Segundos a elegir

Bacalao confitado con aceite AOVE, crema de almendras y jamón ibérico.

Pata de pulpo, cremoso de patatas, ajos, y aceite de cebollino.

Canelón de pollo campero, trufa y una ligera bechamel de setas y su rustido.

Magret de pato con cebollitas glaseadas, higos, remolacha y salsa de vino tinto.

Carrillera de ternera y cremoso de patatas.

Entrecote de ternera a la brasa con patatas hojaldradas.

Entrecote de ternera al queso de oveja y patatas hojaldradas.

Chuletillas de cordero lechal a la parrilla y patatas.

Cordero lechal al horno y su guarnición.

Paletilla de cordero al horno con su guarnición (suplemento de 6€).

Postres a elegir

Nuestra tarta de queso con frutos rojos.

Torrija de pan japonés y su helado.

Brownie negro con nueces, salsa de chocolate y su helado.

Carpaccio de piña caramelizada con crema catalana.

Cuajada morellana.

33,50 €

I.V.A Includo
Bebida y café no includo.