

Menú de San Esteve– Menú de San Esteban

Primers/Primeros a compartir

Foie "micuit" amb ceba caramel·litzada i torradetes

Foie "micuit" con cebolla caramelizada y tostaditas

Bunyols de bacallà

Buñuelos de bacalao

Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

Gambeta vermella saltejada

Gambita roja salteada

Segons a escollir / Segundos a escoger

Lluç de pintxo a la donostiarra amb escamarlans

Merluza de pincho a la donostiarra con cigalas

Llom de bacallà amb carxofes, cansalada i cloïsses

Lomo de bacalao con alcachofas, panceta y almejas

Entrecot a la planxa o amb salsa de Gorgonzola

Entrecot a la plancha o con salsa de Gorgonzola

Cuixa de cabrit al forn

Pierna de cabrito al horno

Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones) Arroz caldoso de bogavante

Postres

Sorbet de Mango

Sorbete de Mango

Crep amb gelat de torró i xocolata fosa

Crepe con helado de turrón y chocolate fundido

Brownie de xocolata amb nous i gelat de stracciatella

Brownie de chocolate con nueces y helado de stracciatella

Torrija caramel·litzada amb gelat de pebre de Sechuan i terra de xocolata

Torrija caramelizada con helado de pimienta de Sechuan y tierra de chocolate

Petits fours nadalencs amb cava brut nature

Petits fours navideños con cava brut nature

Celler: Vi negre Ipsis criança i blanc D.O.Tarragona

Aigües minerals i café

Preu: 50€ (I.V.A. inclòs)

PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA, SE EFECTUARÁ UN PAGO A CUENTA DE 15€ POR PERSONA

Menu infantil:

Un plat compost per macarrons a la bolonyesa, pollastre arrebossat i patates fregides

Un plato compuesto por macarrones a la boloñesa, pollo empanado y patatas fritas

Helado y bebida - Gelat i beguda

Preu: 25€ (I.V.A. inclòs)