

MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES

Ceviche de corvina con pomelo, cerezas picantes y kikos
Gnoquis con queso azul, calabacín y chutney de pera conferencia
Berenjenas rellenas de apio-bola y salsa de finas hierbas
Huevo flor de sobrasada con crema de maíz dulce y pan de ajo
Salmorejo tradicional con melón al cava y sardinas ahumadas
Salpicón de pulpo, ajoblanco de almendras y uva rosada
Curry de ternera con alubias pintas y coco

PRINCIPALES

Arroz seco de presa ibérica con alioli de manzana asada
Raya con beurre blanc de mantequilla ahumada y choucroute de col lombarda
Cordero meloso con salsa de algarroba y milhojas de patata al pimentón
Carrillera ibérica con tartar de albaricoque cítrico
Merluza frita con salsa verde y tubérculos balsámicos
Calamar relleno con papada de Guijuelo y espinacas
Tumbet mallorquín con tomate de ramallet

POSTRES

Tartaleta de crema catalana y helado de baileys
Requesón, té macha y lichi
Tarta de zanahoria “Es Princep”
Chocolate, jengibre y naranja
Tabla de quesos

1 ENTRANTE, 1 PRINCIPAL Y 1 POSTRE 23´50€ (IVA INCL.)

1 ENTRANTE, 2 PRINCIPALES Y 1 POSTRE 31´50€ (IVA INCL.)