

MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓN SORPRESA)

Un APERITIVO
Tres ENTRANTES
Un PESCADO
Una CARNE
POSTRES
& MEDIO GINTÓNIC

36€

(IVA incluido / precio por persona)

Incluye pan,
1/2 l. De agua ó
1/2 de vino y 1/2 Gin & Tonic

MENÚ MEDIODÍA FIN DE SEMANA

5 DE ENERO

* MENÚ SUJETO A MODIFICACIÓN DE PLATOS

Entrantes (para compartir)

VIRUTAS de jamón ibérico con pan de coca y tomate (1)
MILHOJAS de cebolla, sobrasada, brie y miel (1,3)
"ROVELLONS" a la brasa con ajo y perejil (1,3)
TOMATE del Sr. Valentí con queso fresco y atún (3,6)

Segundos (a elegir)

SEPIA a la plancha con ajo y perejil (6)
MAGRET de PATO con salsa Café de Paris (1,3,6)
LOMO de BACALAO con sanfaina (1,6)
GAMBITAS de la lonja de Arenys con ajos tiernos para mojar pan (Sup. 6€) (9)
ESPALDA de CORDERO de Arenys de Munt al vino rancio (Sup. 6€) (4)
HAMBURGUESÓN de ternera con foie y manzana (1,2,3)

Postres

SORBETE de limón con o sin vodka (1)
COULANT de chocolate con sorbete de frambuesa (2,3)
CROQUETAS de chocolate y naranja con sorbete de mandarina (1,2,3)
PASTEL de zanahoria con confitura de tomate y helado de yogur de cabra (1,2,3)
FRESONES del Sr. Marpons con chocolate caliente y helado de vainilla (2,3)

DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS Y INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. Para su seguridad, si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, rogamos consulte el personal por los procesos de elaboración de los diferentes platos. ****Todos nuestros postres y nuestros platos son elaborados por nosotros*

Leyenda de alérgenos

- 1 Gluten
- 2 Huevos
- 3 Lácteos
- 4 Sulfitos
- 5 Frutos secos
- 6 Pescado
- 7 Moluscos
- 8 Apio
- 9 Crustáceos
- 10 Sesamo
- 11 soja

29,50€

(IVA incluido / precio por persona)

Incluye pan,
1/2 l. de agua ó
1/2 de vino