

MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓN SORPRESA)

Un APERITIVO
Tres ENTRANTES
Un PESCADO
Una CARNE
POSTRES

RESTAURANT

MOT

36€

(IVA incluido / precio por persona)

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

MENÚ MEDIODÍA FIN DE SEMANA

06, 08 Y 09 DE DICIEMBRE

* MENÚ SUJETO A MODIFICACIÓN DE PLATOS

RESTAURANT

MOT

Entrantes (para compartir)

VIRUTAS de jamón ibérico con pan de coca y tomate (1)
TARTAR de tomate, aguacate y cebolla tierna con sardina ahumada (4,6)
PIMIENTOS de Padrón con sal Maldon (1)
LANGOSTINOS Kataifi con mayonesa de curry rojo (1,2,9)

Segundos (a elegir)

LOMO DE BACALAO gratinado con alioli de membrillo (1,2,3,6)
CALAMAR de costa a la plancha con ajo y perejil (7)
Tronco de LUBINA con tomate y vinagre de frambuesa (4,6)
ESTOFADO de cola de ternera al vino tinto (1,4,8)
MUSLO de PATO confitado con puré de manzana y patata al horno (1)
(mínimo 2 pax) ARROZ negro de Pals con sepia, alcachofas y navajas
(Sup. 8€/pax) (6,9)

Postres

REQUESÓN de cabra de Can Xicoy con nueces y miel (3,5)
SORBETE de limón con vodka (1)
COULANT de chocolate con sorbete de mandarina (2,3)
MOUSSE de fruta de la pasión con helado de mango (1,2,3)
HELADO de frambuesa con crema de yogur (2,3)

Leyenda de alérgenos

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

29,50€

(IVA incluido / precio por persona)

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

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. ***Todas nuestros postres y nuestros platos son elaborados por nosotros

MEU DIARIO: Todos los mediodías de lunes a viernes. (19,5€)

MENÚ SYNERA: Los mediodías y noches de lunes a domingo (36€)

MENÚ FIN DE SETMANA: Los mediodías de sábados y domingos. (29,5€)