

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 Y FESTIVOS

13 Y 14 DE ABRIL

* MENÚ SUJETO A MODIFICACIÓN DE PLATOS

Entrantes (para compartir)

PATÉ de campaña casero con confituras y tostaditas (1)

VIRUTAS de jamón ibérico con pan de coca con tomate (1)

EMPANADA de atún (1,4,6)

HUEVO cocido a 63° con crema de patata y panceta confitada (2,3)

Segundos (a elegir)

LOMO de BACALAO "a la llauna" con judías del Ganxet (1,2)

TATAKI de atún con alga wakame y chutney de mango (1)

GAMBITAS de la lonja de Arenys con ajos tiernos para mojar pan (Sup. 5€) (9)

ENTRECOTTE de hembra a la brasa (1)

HAMBURGUESA de magret de pato con foie y salsa de naranja (1,4,8)

COSTILLAS y chuletas de CABRITO rebozadas (1,2)

Postre

CHEESE CAKE con mermelada de fresas casera (1,2,3)

TATIN de manzana con helado de vainilla (1,2,3)

FRESONES con helado de vainilla y chocolate caliente (2,3)

PANNA COTTA de yogur con coulis de frutos rojos (3)

BROWNIE de dos chocolates con sorbete de mandarina (1,2,3)

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. *** Todas 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