

## MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓN SORPRESA)

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

**36€** (IVA incluido)

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

\*Vino incluido en el Menu Synera (a elegir):

*Petit Almodí, D.O. Terra Alta. Blanco, Rosado y Negro*  
*Clot dels Oms, D.O. Penedès. Blanco, Rosado y Negro*  
*10.000 hores, D.O. Penedès. Blanco y Negro*  
*llercavònia, D.O. Terra Alta. Blanco (Suplemento 10€)*  
*Eresma, D.O. Rueda. Blanco (Suplemento 10€)*  
*AL-Almodí criança, D.O. Terra Alta. Negro (Suplemento 10€)*  
*Tierras de Murillo, D.O. Rioja. Negro (Suplemento 10€)*

## MENÚ MEDIODÍA FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

15 AL 18 DE AGOSTO

\* MENÚ SUJETO A MODIFICACIÓN DE PLATOS

### Entrantes (para compartir)

VIRUTAS de jamón ibérico con pan de coca con tomate (1)  
CARACOLES de "Punxa" con romescu (1,5,7)  
CROQUETAS de queso de cabra, espinacas, pasas y piñones (1,2,3,5,)  
PIZZA de tomate , mozzarella fresca , anchoa y pesto rosso (1,3,6)

### Segundos (a elegir)

LOMO de BACALAO confitado en aceite de jamón ibérico  
con crema de coliflor (3,6)  
CHIPIRONES a la Bruta con cebolla y judías del Ganxet (4,6)  
CAZUELITA de gambas al ajillo (9)  
ENTRECOTTE de ternera al Café de París (1,3,4,6)  
CORDERO de Pichón a la brasa del Jospet con ajoaceite (2)  
RODABALLO a la mantequilla negra con alcaparras (1,3,4,6)

### Postres

TATIN de manzana con toffee y helado de vainilla (1,2,3,5)  
TRUFAS de chocolate y Baileys con nata (2,3,4)  
HIGOS fritos con vinagre balsámico y yogurt (3,4)  
HELADO de turrón con chocolate caliente (1,2,3,5)  
TARTA de queso hecho en casa con coulis de fresa (1,2,3,4,5)

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 Soja  
11 Sesamo

**29,50€**

(IVA incluido / precio por persona)

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