

## 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

9 Y 10 DE FEBRERO

\* MENÚ SUJETO A MODIFICACIÓN DE PLATOS

### Entrantes (para compartir)

VIRUTAS de jamón ibérico con pan de coca con tomate (1)  
ROLLITOS de salmón ahumado i guacamole (6)  
MEJILLONES de roca al vapor (4,7)  
Anillos de CALAMAR a la romana (1,2,6)

### Segundos (a elegir)

ALBÓNDIGAS de ternera con sepia y guisantes (1,2,3,4,5,6,8,9)  
ABANICO Ibérico a la brasa del Jospet ( )  
ENTRECOT a la brasa del Jospet ( )  
LOMO de BACALAO gratinado con "ali oli" de membrillo (1,2,6)  
"CAP I POTA" con garbanzos (4,5)  
PULPO a la brasa con patata confitada (Sup. 9€/p/pers)(4)  
TATAKY de atún con puré de guisantes y crujiente de jamón (6)

### Postres

SABLÉ de cítricos con mousse de chocolate con leche (1,2,3)  
COULANT de chocolate con sorbete de frambuesa (2,3)  
FRESONES del Sr. Marpons con crema quemada (1,2,3)  
CANUTILLOS rellenos de requesón y miel (1,2,3,5)  
PROFITEROLES de nata con chocolate caliente (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. \*\*\**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