

COMIDA

ENTRANTES

GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO
COCINADA ENTRE LINO
38

OSTRA AMÉLIE Nº 3 SPÉCIALE DE CLAIRE
• MEDIA DOCENA •
46

PULPO GALLEGO A LA BRASA AL MOJO VERDE
CON CALABAZA Y VINAGRETA DE JENGIBRE
27,50

ENSALADA DE VERDURAS
Y BROTES TIERNOS
25,50

STEAK TARTARE CON PATATAS PONT NEUF
30

PAPADA CONFITADA CON COHOMBROS DE MAR,
PATATA EMULSIONADA Y SETAS DE TEMPORADA
37,50

CANELÓN TRUFADO DE CARNE ASADA,
BECHAMEL DE ALMENDRAS Y JUGO DE ASADO
29

ENSALADA TIBIA DE QUESO BAUMA
CON NAVAJAS ESCALDADAS Y TALLOS FRESCOS
26

VIEIRAS ASADAS CON DUMPLING DE RABO DE TORO,
SALMOREJO TRADICIONAL Y VINAGRETA DE AZAFRÁN
31,50

PESCADOS

PARPATANA DE ATÚN CON TOMATES ESCALIVADOS
Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS

35

SALMONETE CRUJIENTE RELLENO DE LANGOSTINOS
CON JUGO DE SUS ESPINAS

34,50

MERLUZA CON PIL-PIL DE CITRONELA
Y RAVIOLI DE VERDURAS AL VAPOR

32,50

DORADA SALVAJE ASADA CON ALCACHOFAS,
JAMÓN IBÉRICO Y JUGO DE SUS ESPINAS

34

CARNES

CARRÉ DE CORDERO LECHAL CON GOFRE DE ACEITUNAS
DE KALAMATA Y JUGO DE CARNE

35,50

MAGRET DE PATO "CUELLO VERDE"
CON PURÉ DE BERZAS Y FALSA PATATA DE CEBOLLA

34,50

COCHINILLO CONFITADO
CON TEXTURAS DE MANZANA

41,50

SOLOMILLO DE TERNERA CON *RISOTTO* DE SETAS
Y QUESO TOU DELS TIL·LERS

38

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA 5 SENSES

APERITIVOS Be So

ENTRANTE

ENSALADA TIBIA DE QUESO BAUMA CON NAVAJAS ESCALDADAS Y TALLOS FRESCOS
CAJA AROMÁTICA 1

PESCADO

MERLUZA CON PIL-PIL DE CITRONELA CON RAVIOLI DE VERDURAS AL VAPOR
CAJA AROMÁTICA 1

CARNE

CANELÓN TRUFADO DE CARNE ASADA, BECHAMEL DE ALMENDRAS Y JUGO DE ASADO
CAJA AROMÁTICA 7

SOLOMILLO DE TERNERA CON RISOTTO DE SETAS Y QUESO TOU DELS TIL·LERS
CAJA AROMÁTICA 5

POSTRE

CANNELLE TRADICIONAL CON CREMA DE CARAMELO Y HELADO DE VAINILLA Y RON
CAJA AROMÁTICA 3

80 EUROS · 10% IVA INCLUIDO
MARIDAJE: 45 EUROS

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA 7 SENSES

APERITIVOS Be So

ENTRANTES

TARTAR DE GAMBA CON CREMOSO DE COLIFLOR Y TOQUES CÍTRICOS

CAJA AROMÁTICA 1

VIEIRAS ASADAS CON *DUMPLING* DE RABO DE TORO,
SALMOREJO TRADICIONAL Y VINAGRETA DE AZAFRÁN

CAJA AROMÁTICA 5

PESCADO

DORADA SALVAJE ASADA CON ALCACHOFAS, JAMÓN IBÉRICO Y JUGO DE SUS ESPINAS

CAJA AROMÁTICA 1

CARNE

CANELÓN TRUFADO DE CARNE ASADA CON BECHAMEL DE ALMENDRAS Y JUGO DE ASADO

CAJA AROMÁTICA 7

COCHINILLO CONFITADO CON TEXTURAS DE MANZANA

CAJA AROMÁTICA 5

PRE-POSTRE

MOUSSE DE FRUTOS ROJOS CON FRESAS OSMOTIZADAS Y HELADO DE YOGUR GRIEGO

CAJA AROMÁTICA 4

POSTRE

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO TOSTADO CON *TOFFEE* DE MARACUYÁ Y HELADO DE ROMERO

CAJA AROMÁTICA 3

120 EUROS · 10% IVA INCLUIDO

MARIDAJE: 65 EUROS

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

