












MENÚ DE NOCHE 16,00€**Entrants / Entrantes / Starters**

Crema de carbassó amb formatge de cabra / Crema de calabacín con queso de cabra /  
Zucchini cream with goat cheese

Amanida verda de l'hort / Ensalada verde de la huerta / Seasonal green salad   



Nyoquis de patata amb salsa d'ibèrics i formatge idiazabal / Ñoquis de patata con salsa de ibéricos y idiazabal 
Potato gnocchi with iberian sauce and idiazabal cheese

Ous a Baixa temperatura amb bolets silvestres i oli d'hebres / Huevos a baja temperatura con setas silvestres y aceite de hierbas / Eggs at low temperature with wild mushrooms and herbs oil (+1,5€)  



Burrata amb tomàquet osmotitzat amb soja i alfàbrega, ruca i olives d'Aragó / Burrata con tomate osmotizado con soja y albahaca, rúcula y olivas de Aragón / Burrata, osmotized tomato with soya. basil, arugula & Aragon olives (+2€)   

Principals / Principales / Main Course

Melós de vedella en el seu suc & parmentier de moniato / Meloso de ternera en su jugo & parmentier de boniato 
Veal cheek in its juice & sweet potato parmentier

Lluç de palangre, parmentier de coliflor, tomàquet cassé i alfàbrega / Merluza de pincho, parmentier de coliflor, tomate casé y albahaca / Grilled hake, cauliflower parmentier, tomato and basil  


Arroz amb ceps i gambes / Arroz con setas y gambas / Rice with mushrooms and prawns 

Llobarro amb crema d'ibèrics & patates baby / Lubina con crema de ibéricos & patatas baby / Grilled sea bass with iberian cream & baby potatoes (+3€)  

Entrecôte de vedella vella amb guarnició de temporada / Entrecot de vaca vieja con guarnición de temporada / Beef entrecote old cow & seasonal garnish (+4€)  



Les postres / Los postres / Desserts

Amanida de fruita de temporada / Ensalada de fruta de temporada / Seasonal fruit   

Textrues de xocolata amb merengue de carmel / Texturas de chocolate con merengue de caramelo / Chocolate textures with caramel meringue 

Gelat de xocolata amb nous i sal maldón / Helado de chocolate con nueces y sal maldón / Chocolate ice cream with walnuts and maldon salt

Pastís del dia amb gelat de vainilla / Bizcocho del día con helado de vainilla / Cake of the day with vanilla ice cream

Tiramisú casolà amb cacao en pols / Tiramisú casero con cacao en polvo / Homemade Tiramisú with cocoa (+1€)  

Coulant de praliné d'avellana i xocolata amb gelat de vainilla / Coulant de praliné de avellana y chocolate con helado de vainilla / Hazelnut & chocolate praliné coulant & vanilla ice cream (+1,5€) 