

# nuestro menú...



35



36



43



40

## Seco y equilibrado

Cava todoterreno que acompaña igual de bien platos suaves que pescados grasos. Su fino carbónico lo hace refrescante y amigo de la mejor digestión.

- 35 Apio gratinado con almendras
- 36 Garbanzos sicilianos
- 40 Lubina al cava brut
- 43 Crumble de cerezas

MONT MARÇAL BRUT NATURE. DO Cava. Bodegas Mont Marçal. Macabeo, xarel·lo, chardonnay y parellada.



38



41



44



52

## Buena compañía

Un tinto con fuerza que acompaña sin embargo sin imponerse. En boca resulta domesticado por 16 meses de barrica, regalando un final aterciopelado.

- 38 Ensalada de primavera
- 41 Arroz basmati con verduras
- 44 Solomillo de ternera relleno de salmón ahumado
- 52 Requesón con compota de manzana

TORREMORÓN CRIANZA. DO Ribera del Duero. Bodegas Torremorón. Tempranillo.



59



43



23



43

## Para triunfar

De los mejores Montsant en relación calidad/precio. Nos traslada frescura y fruta silvestre con el carácter maduro de los buenos tintos mediterráneos.

- 59 Morcilla frita y berenjenas con tomate confitado
- 43 Sopa minestrone a la albahaca
- 43 Calamares con espinacas y chistorra
- 23 Sufilé de dulce de leche

BLAU. DO Montsant. Celler Can Blau. Cariñena, garnacha y syrah.

