# Vi i Tòfona

# Entrantes

## Mozzarella di Búfala bañada en salmorejo,jamón y trufa…………18,20

## Ensalada con queso de cabra…………………………………17,90

## Pulpo con parmentier trufada………………………………..25,20

## Carpaccio de ternera con virutas de foie………………………..19,80

## Mi-cuit de Foie con cebolla crujiente………………………….21,20

## Patatas trufadas con huevo de codorniz y virutas de jamón……….16,00

## Provolone de jamón y trufa…………………………………..18,00

## Hummus de la casa………………………………………...15,00

# Segundos platos

## Lasagna de verduras al toque de trufa y foie…………………..24,00

## Canelón rustido de carne con trufa……………………………23,20

## Tartar de salmón con miel y eneldo…………………………..23,50

## Tartar de atún de Vi i Tòfona……………………………….25,00

## Albóndigas de ternera con salsa de tomate, miel y trufa…………22.00

## Costillar a la barbacoa……………………………………..24,00

## Secreto ibérico……………………………………………..24,00

# Postres

## Coulant de chocolate negro………8.00

## Pastel del día…………………8.00

## Cheesecake……………………8.00

# Vi i Tòfona Vinos

# Tintos

## Puente del lago (Rioja)…………………………………….14,20

## Delecto Roble (Ribera del duero)……………………………..15,20

## Camino de Castilla (Ribera del duero)………………………..18,00

## Montelciego crianza…………………………………………16,35

## Grinroja (LM)…………………………………………….14,10

## Rama Corta (Crianza)……………………………………..15,40

# Blancos

## Batuta airen (Rioja)……………………………………….15,20

## Matuxaina (Do Galicia)…………………………………… 16.80

## Señoría Real (Rueda)……………………………………..17,20

# Rosados

## Vitis Latum (Do Garnacha)………………………………...17,00

## Espumantes

## Cava Ate. Roca Rosado del lago……………………………18.80

## Cava de la flor……………………………………………18.80