# Vi i Tòfona

# Entrantes

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

## Ensalada con queso de cabra…………………………………19,90

## Pulpo con parmentier trufada………………………………..27,20

## Carpaccio de ternera con virutas de foie………………………..21,80

## Mi-cuit de Foie con cebolla crujiente………………………….23,20

## Patatas trufadas con huevo de codorniz y virutas de jamón……….18,00

## Provolone de jamón y trufa…………………………………..20,00

## Hummus de la casa………………………………………...17,00

# Segundos platos

## Lasagna de verduras al toque de trufa y foie…………………..26,00

## Canelón rustido de carne con trufa……………………………25,20

## Tartar de salmón con miel y eneldo…………………………..25,50

## Tartar de atún de Vi i Tòfona……………………………….27,00

## Albóndigas de ternera con salsa de tomate, miel y trufa…………24.00

## Costillar a la barbacoa……………………………………..26,00

## Secreto ibérico……………………………………………..26,00

# Postres

## Coulant de chocolate negro………10.00

## Pastel del día…………………10.00

## Cheesecake……………………10.00

# Vi i Tòfona Vinos

# Tintos

## Puente del lago (Rioja)…………………………………….16,20

## Delecto Roble (Ribera del duero)……………………………..17,20

## Camino de Castilla (Ribera del duero)……………………….20,00

## Montelciego crianza…………………………………………18,35

## Grinroja (LM)…………………………………………….16,10

## Rama Corta (Crianza)……………………………………..17,40

# Blancos

## Batuta airen (Rioja)……………………………………….17,20

## Matuxaina (Do Galicia)…………………………………… 18.80

## Señoría Real (Rueda)……………………………………..19,20

# Rosados

## Vitis Latum (Do Garnacha)………………………………...19,00

## Espumantes

## Cava Ate. Roca Rosado del lago……………………………20.80

## Cava de la flor……………………………………………20.80