


PARA EMPEZAR....

CREMA DE CALABAZA CON CRUJIENTE DE JAMON

PARMENTIER CON HUEVO POCHÉ Y LONGANIZA DE GRAUS  

ARROZ CREMOSO CON SETAS DEL PINAR 

BERENJENA, CALABACIN Y QUESO DE NUBE DE FONZ 

PARRILLADA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCU  

PARA CONTINUAR....

ASADO DE CORDERO TRADICIONAL CON GUARNICION 

RAGOUT DE CIERVO CON GUARNICION DE ARROZ Y DATILES  

CARRILLERA DE TERNERA CON SALSA DE OPORTO 

BONITO MARINADO CON CHUTNEY DE CITRICOS Y MANGO  

A LA BRASA:

CHULETILLAS DE CORDERO




ENTRECOT DE VACA MADURADA +/- 400GR (SUPLEMENTO 18€)

PARA ACABAR....

BROWNIE DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS CON HELADO ARTESANAL DE BIERGE    

TARTA FINA DE MANZANA Y HELADO DE DULCE DE LECHE    

YOGURT CREMOSO DE OVEJA DE FONZ CON COULIS DE FRUTOS ROJOS 

HELADOS ARTESANOS; CHOCOLATE, CAFÉ, CAMELO, YOGURT Y FRAMBUESA, DULCE DE LECHE   , LIMA ALBAHACA

PRECIO: 32€, CON 1 BOT CADA 4 PERSONAS, 1 BOT AGUA CADA 2 PERSONAS Y PAN.