

Cuina Oberta

Del 30 de marzo al 9 de abril 2017

Menú **MEDIODÍA** 20€



Aperitivo

Salmorejo de remolacha con salmón y huevo de codorniz

Entrantes centro mesa

Sepia de playa sobre ensalada de wakame y romescu de jengibre

Lomo de orza hecho en casa con pimientos y "all-i-oli" de ajos negros

Plato Principal a elegir entre (mínimo 2 personas):

Arroz meloso de pulpitos y calabaza

Paella Valenciana

Paella de fideos con pato y foie

Arroz del Senyoret

Postre

Borracho de naranja y mistela con sorbete de manzana verde

Menú **NOCHE** 30 €



Aperitivo

Salmorejo de remolacha con salmón y huevo de codorniz

Centro mesa

Rollito de gambón marianado y verduras

Sepia de playa sobre ensalada de wakame y romescu de jengibre

Lomo de orza hecho en casa con pimientos y "all-i-oli" de ajos negros

Platos Principales:

Pez de San Pedro con estofado de lenteja-caviar, rape y calamar

Saltimbocca de solomillo de ternera con gnocchi al parmesano

Postre

Borracho de naranja y mistela con sorbete de manzana verde

Cuina Oberta

March 30th to April 9th 2017 Restaurant Week

LUNCH menu 20€



Appetizer

Beet "salmorejo" with salmon and quail egg

Starters to share

Mediterranean cuttlefish served on wakame salad and ginger "romescu" sauce

Iberian Pork-loin traditional style with peppers and "all-i-oli" of black garlic

Main course, choose one of them: (Rice minimum 2 person)

Creamy rice with baby octopus, and pumpkin

Paella Valenciana

Paella with noodles, duck and foie

Seafood Paella

Dessert

Sponge cake soaked in orange and Mistela, with green apple sorbet

EVENING menu 30 €



Appetizer

Beet "salmorejo" with salmon and quail egg

Starters to share

Mediterranean cuttlefish served on wakame salad and ginger "romescu" sauce

Iberian Pork-loin traditional style with peppers and "all-i-oli" of black garlic

Main courses:

San Pedro fish with stew of lentil-caviar, monkfish and squid

Saltimbocca of veal sirloin with gnocchi and Parmesan cheese

Dessert

Sponge cake soaked in orange and Mistela, with green apple sorbet