

Cuina Oberta otoño 2021 mediodía
Cuina Oberta autumn 2021 noon

Entrantes individuales

Individual starters

Tartar de berenjena a la llama con sardina ahumada, táperas y espuma de escalibada

Flame eggplant tartare with smoked sardine, tapers and "escalibada" foam

Espardenyá de pato, apio y ajos tiernos

Duck "espardenyá", celery and tender garlic

Plato principal a elegir (mínimo dos personas)

Main course to choose (minimum two people)

Arroz del Senyoret

Seafood Rice

Paella de verduras de la huerta

Vegetable paella from the garden

Arroz meloso de anguila y coliflor

Creamy rice with eel and cauliflower

Fideos marineros

Seafood noodles

Postre Dessert

Sorbete de mandarina y jengibre sobre Tatín de calabaza y pera

Tangerine and ginger sorbet on pumpkin and pear tatin

24€

Cuina Oberta otoño 2021 Noche
Cuina Oberta autumn 2021 Night

Entrantes individuales

Individual starters

Tartar de berenjena a la llama con sardina ahumada, táperas y espuma de escalibada

Flame eggplant tartare with smoked sardine, tapers and "escalibada" foam

Espardenyá de pato, apio y ajos tiernos

Duck "espardenyá", celery and tender garlic

Croquetón de langosta

Lobster croquette

Plato principal, degustación de:

Main course, tasting of :

Solomillo de añojo sobre trinchat de patata y col rizada

Yearling sirloin on potato and kale

Merluza al horno con titaina

Baked hake with "titaina" (tomato sauce)

Postre

Dessert

Sorbete de mandarina y jengibre sobre Tatín de calabaza y pera

Tangerine and ginger sorbet on pumpkin and pear tatin

32€