



MENU REYES 6 ENERO

Para compartir

Nachos con pico de gallo y guacamole
Montadito de Jamon Iberico y Pan con Tomate
Chupito de Crema de Bogavante
Brocheta de Pulpo y patat con pimentón de la vera
Las Bravas de La Carpa
Migas de bacalao crujiente con emulsión de piquillos i alioli de ajo negro
Calamar en tempura de cerveza
Croquetas de Carn D'olla con allioli de Romero
Mejillones al Campari y Salvia

Segundo a elegir entre

Cordero a la Parrilla con Judias del Ganxet, pimiento de padron y allioli
Entrecot de ternera (300grs.) con patata caliu CarxofaPrat y romesco
Rodaballo al horno con puré de celerí y salsa suave de puerro y almejas
Solomillo de Lechal con pastel de Boniato del Prat a la crema

Paella del señoret hecha al momento (min. 2 personas) (sup.3€)
Solomillo de Ternera con guarnición de Temporada (sup.6€)
PotaBlava Rustido con guarnición de Temporada (sup.10€)
Tataki de Atún Rojo con ensalada de alga wakame y salsa Ponzu (sup.6€)
Arroz de Potablava (min.2 personas) (sup.8€)

El Roscón de reyes con copa de cava para el brindis

Café y dulces navideños

Precio del menú 30€

No quedan incluidas las bebidas

Menu Infantil: Canelones con Bechamel + Nuggets de pollo + patatas
Postre helado **15€**

