

MENU PICASSO

Entrante

Verduras en camisa crujiente, salsa agridulce de soja y brocheta de langostinos.

Segundo Plato

Suprema de dorada a la parrilla con patatas panaderas y refrito de ajos con tomate.

Postre

Crujiente de peras y avellanas.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 35.00€

MENU RIBERA

Entrante

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos del bosque.

Segundo Plato

Ragout de rape con almejas.

Postre

Tartaleta de chocolate y polvo de cacao a la pimienta con salsa de vainilla.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 35.00€

MENU MIRO

Entrante

Pimientos rellenos de ventresca de atún con vinagreta de piñones.

Segundo Plato

Jarrete de cordero en su jugo con patatas y verduritas.

Postre

“Menjar Blanc de Reus” con helado de tofee y polvo de galleta.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 35.50€

MENU FORTUNY

Entrante

Ensalada del Mediterráneo.

Segundo Plato

Codillo de Cerdo con salsa de trufa, patata gratén y cebolla de Figueres.

Postre

Manzana al horno con crema catalana.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 36.00€

MENU SOROLLA

Entrante

Raviolis de carne con salsa de pasas, piñones y espinacas.

Segundo Plato

Nuestros precios incluyen el 7% IVA. El IVA aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

Suprema de merluza con almejas en salsa verde.

Postre

Sablé de crema de almendras, compota de arándanos y quenelle soufflé de Yusu.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 36.00€

MENU MURILLO

Entrante

Timbal de pulpo con patatas trufadas al alioli al pimiento de la vera.

Segundo Plato

Jarrete de ternera a la milanesa.

Postre

Yogurt con frutas frescas y crujiente de frutos secos.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 37.00€

MENU VIVALDI

Entrante

Creps rellenos de frutas del Mar a la crema de guisantes.

Segundo Plato

Confit de Pato en costra crujiente y salsa de vino.

Postre

Batido de naranja con helado de vainilla y Grand Marnier.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Nuestros precios incluyen el 7% IVA. El IVA aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

Precio: 40.00€

MENU BACH

Entrante

Ensalada de perlas de melón, paletilla ibérica, langostinos y vinagreta de naranja y caviar.

Segundo Plato

Solomillo de ternera con ceps, parmentier de patata y brocheta de verduras en tempura.

Postre

Bracito de queso Idiazábal y dulce de membrillo.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 40.75€

MENU WAGNER

Entrante

Parrillada de verduras de temporada, salsa romesco, zumo de arбуquina y sal Maldon.

Segundo Plato

Filete de rodaballo con aceite de limón al perfume de ajo y sanfaina de verduras de temporada.

Postre

Soufflé de chocolate y helado de leche merengada.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 42.00€

MENU MOZART

Nuestros precios incluyen el 7% IVA. El IVA aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

Entrante

Ravioloni relleno de Espinacas y queso de Búfala a la salsa de foie.

Segundo Plato

Lomo de rape al traje verde, a la salsa de queso gruyere.

Postre

Tarta de panacota con higos.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 42.00€

MENU BEETHOVEN

Entrante

Carpaccio de buey con virutas de foie,
queso parmesano y reducción de Módena.

Segundo plato

Paletilla de cordero confitada, mil hojas de patata,
puré de calabaza y jugo de cocción.

Postre

Piña con crema caramelizada y helado de coco.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 42.50€

MENU HANDEL

Entrante

Crema de bogavante al aroma de azafrán.

Segundo Plato

Lubina a la sartén con cama de patatas y ajos tiernos.

Postre

Nuestros precios incluyen el 7% IVA. El IVA aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

Sablé de avellanas, con gelatina de peras asadas.

Aguas minerales
Vino tinto: Nuviana -D.O. Vall del Cinca-
Vino blanco: Sumarroca -D.O.Penedés-
Café

Precio: 44.00€

Nuestros precios incluyen el 7% IVA. El IVA aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.