



EMULSIÓN DE CEREZAS Y GILDAS CON SARDINA

EMULSION OF CHERRIES AND GILDAS WITH SARDINE

TERRINA DE QUESO Y FOIE CON COULIS DE CEREZAS

CHEESE AND FOIE TERRINE WITH CHERRY COULIS

HUMMUS DE CERZAS, MAGRET DE PATO Y

CHERRY HUMMUS, DUCK HAM AND CECINA

PLATO PRINCIPAL

ENTRECOTE A LA BRASA*
GRILLED ENTRECOTTE

SECRETO CONFITADO CON VINO DULCE
IBERIC SECRET WITH WINE SAUCE

MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS
DUCK BREAST WITH RED BERRY SAUCE

GALLINETA SOBRE RISSOTO DE SETAS
REDFISH ON MUSHROOM RISOTTO

BACALAO CON GRATEN DE ROMESCO
COD WITH ROMESCO SAUCE

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO*
BAKED LAMB SHOULDER

SOLOMILLO DE VACA AL FOIE**
BEFF TENDERLOIN WITH FOIE

POSTRE A ELEGIR

**TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER
ALGUNO DE LOS 14 AL.LERGENOS.
CONSULTE CON LOS CAMAREROS.**



EL MENU INCLUYE PAN Y AGUA
33 EUROS

*suplemento de 3 euros **sulementos 6 euros

ERMITORIO MARE DE DEU DELS ANGELS