



Plats de temporada - tardor

Un aliment de temporada és aquell que correspon a l'estació de l'any en la que es consumeix fresc. És a dir, s'obté mantenint el seu cicle vital, fent que les seves propietats nutricionals es mantinguin intactes, oferint així

EL MILLOR SABOR, OLOR I COLOR.

TOSTADITA	16	TORRADETA	16
papada de cuello y caviar imperial beluga		cansalada de coll i caviar imperial beluga	
ENSALADILLA - GAMBA BLANCA	14	“ENSALADILLA” - GAMBA BLANCA	14
patata, gamba blanca, huevas de trucha, aceite de oliva, yema curada, mayonesa		Patata, gamba blanca, ous de truita, oli d'oliva, rovell d'ou curat, maionesa	
PAN DE CRISTAL	18	PA DE VIDRE	18
burrata, panceta ibérica, trufa melanosporum		burrata, cansalada ibèrica, tòfona melanosporum	
ENSALADA XATÓ	12	AMANIDA XATÓ	12
escarola, aceitunas viudas, bacalao y atún, salsa <i>romesco</i>		escarola, olives viudes, bacallà i tonyina, salsa romesco	
FALSA LASAÑA	21	FALSA LASSANYA	21
txangurro en su jugo, erizo de mar, rebozuelos, picada tradicional		txangurro i el seu suc, garota, rossinyols, picada tradicional	
AGNOLOTTI DEL PLIN	22	AGNOLOTTI DEL PLIN	22
reellenos de cochillino y salvia, trompetas de la muerte		farcits de garrinet i salvia, trompetes de la mort	
ALCACHOFA	16	CARXOFA	16
rellena de yema de huevo, <i>demi-glace</i> , crema de <i>foie</i> y trufa melanosporum		farcida de rovell d'ou, suc <i>demi-glace</i> , crema de <i>foie</i> i tòfona melanosporum	
CEPS	23	CEPS	23
crema de <i>foie</i> , jugo de asado, picada de piñones		crema de <i>foie</i> , suc de rostit, picada de pinyons	
ALMEJA DE CARRIL GALLEGAS	21	CLOÏSSES DE CARRIL GALLEGUES	21
al <i>beurre blanc</i> , miso, limón		al <i>beurre blanc</i> , miso, llimona	
ANGULAS DEL DELTA DEL EBRO	70	ANGULES DEL DELTA DE L'EBRE	70
en su pil-pil de ajillo		al seu pil-pil d'allet	