



	MENÚ DE <i>Hoy</i>	MENÚ <i>De</i> LEVANTE
	<p>Gazpacho de sandía con anchoas y queso de Almedijar</p> <p>Pollo de corral con emulsión de su escabeche</p> <p>Escoger entre:</p> <p>Corvina con jugo de mantequilla y piparras, con velouté de gambitas</p> <p>Rossejat de fideos con pulpo de roca</p> <p>Carrillera ibérica al estilo tradicional con cremoso de calabaza picante y cebolleta encurtida</p> <p>Leche, cacao, avellanas y azúcar</p>	<p>Caballa marinada, con emulsión de tomate de <i>penjar</i> y alcaparras</p> <p>Brandada de bacalao con crema de guisantes y aceitunas negras</p> <p>Gazpacho de sandía con anchoas y queso de Almedijar</p> <p>Molleja de ternera, brasas y chirivía asada</p> <p>Lubina, con jugo de mantequilla y piparras, con velouté de gambitas</p> <p>Paletilla de cordero con crema de puerros a la brasa y ajo negro fermentado</p> <p>Cremoso de pistacho, helado de tomillo y frambuesas</p> <p>Leche, cacao, avellanas y azúcar...</p>
<p>MENU MESA COMPLETA SERVICIO DE PAN INCLUIDO BODEGA NO INCLUIDA</p>	23 POR PERSONA*	35 POR PERSONA*

EN CUMPLIMIENTO DEL RD126/2015 TENEMOS A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS CONTENIDOS EN NUESTRA CARTA.

LES INFORMAMOS DE QUE NUESTROS MENÚS CUMPLEN CON EL RD 1420/2006 SOBRE PREVENCIÓN DE LAS PARASITOSIS POR ANISAKIS.

* Todos los precios son en euros y tienen el IVA incluido.