

MENÚ “LO MEJOR DE LO MEJOR”

Moixama Extra d’Isla Cristina amb Ametlla Marcona fregida
Mojama Extra de Isla Cristina con Almendra Marcona frita
(peix, fruits secs/pescado, frutos secos)

Coca de Folgueroles amb tomàquet i Pernil Ibèric de Los Romeros de Jabugo
Coca de Folgueroles con tomate y Jamón Ibérico de Los Romeros de Jabugo
(gluten)

Sorpresa de Coca de Folgueroles amb Anxova “000” del Cantàbric
Sorpresa de Coca de Folgueroles con Anchoa “000” del Cantábrico
(gluten, peix, lactis)/(gluten, pescado, lácteo)

Croqueta de Pernil Ibèric de Los Romeros de Jabugo amb Maionesa de Kimchi
Croqueta de Jamón Ibérico de Los Romeros de Jabugo con Mayonesa de Kimchi
(gluten, lactis, ou)/(gluten, lácteo, huevo)

Croqueta de Gamba Fresca d’Isla Cristina amb un toc d’all i oli
Croqueta de Gamba Fresca de Isla Cristina con “all i oli”
(gluten, lactis, ou, crustacis)/(gluten, lácteo, huevo, crustáceo)

Gambes Fresques d’Isla Cristina a la Planxa
Gambas Frescas de Isla Cristina a la Plancha
(crustacis)/(crustáceo)

Secret Ibèric a Baixa Temperatura amb Salsa de Taronja **(gluten)**
Secreto Ibérico a Baja Temperatura con Salsa de Naranja **(gluten)**

Postre de la Xef **(lactis, ou)**
Postre de la Chef **(lácteo, huevo)**

39,50 € Iva Inclós/Iva incluido per/por persona.
Només servim aquest menú per taula completa.