

## Menú Fin de Semana

- ⊗ Ensalada de los primeros rovellones confitados con magrana
- Carpaccio de tomate rosa y corazón de buey con anchoas, pulpo y pesto
- Ensalada de salmón ahumado y tortilla ahumada en casa con piña y tártara
- Focaccia de berengena, butifarra negra y queso de cabra
- ⊗ Culant de huevo con parmantier trufada y rosinyols

\*\*\*

- Cola de buey rellena de foie con salsa de ceps
- ⊗ Cerdo ibérico a la brasa con chimi churri y pera escalibada
- ⊗ Costellar de cordero ibérico con con patatas al cava
- ⊗ Pescado del día
- ⊗ Paella del Señorito o Arroz negro con sepia o Paella de pato y setas
- ⊗ Paella de bogavante (supl. 7€)
- ⊗ Entrecot de ternera a la brasa con guarnición (supl. 5,50€)
- ⊗ Tártar de ternera a nuestra manera (supl. 7€)
- ⊗ Solomillo de ternera a la brasa con guarnición (supl. 9€)
- ⊗ Espalda o pierna de cordero lechal al horno 1kg -para 2 personas- (supl. 9€ per per.)

\*\*\*

Postres del día de elaboración propia

\*\*\*

Vino tinto Portium -DO Penedés-  
*Vino tinto Vall Major -DO Terra Alta- (supl. 7€)*  
Agua mineral natural

**Precio: 30€ iva incluido**

## Menú Degustación

- ⊗ Ensalada de rovellones botón con contrastes de otoño
- ⊗ Tártar de atún Toro
- ⊗ Suquet de bacalao con gambas de Palamós
- ⊗ Solomillo de ternera a la brasa con flor de calabacín, fondue y salsa de oporto
- Torradas de Santa Teresa con crema catalana quemada

\*\*\*

Vino tinto Santes -DO Montsant-  
Agua mineral

**Precio: 50€ iva incluido**

-se servirá para mesas enteras-

**Cerveza artesana de Terrassa, La Resclosa: 3,50€**