

Primers / Primeros

Llom de salmó fumat a casa amb fusta de pi (Supl.2€)
Lomo de salmón ahumado en casa con madera de pino (Supl.2€)

Gambeta blanca de Tarragona amb allets i pebre blanca
Gambita blanca de Tarragona con ajitos y pimienta blanca

Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de festucs
Carpaccio de pies de cerdo con vinagreta de pistachos

Garganellí amb pesto de tomàquet sec, nous i mascarpone
Garganellí con pesto de tomate seco, nueces y mascarpone

Encenalls de foie fresc amb reducció de Pedro Ximenez (Supl. 5€)
Virutas de foie fresco con reducción de Pedro Ximenez (Supl. 5€)

Amanida de carxofes en escabetx amb pernil D.O. Guíjuelo
Ensalada de alcachofas en escabeche con jamón D.O. Guíjuelo

Rillettes d'ànec amb chutney de pinya
Rillettes de pato con chutney de piña

Musclos amb velouté de curry i pa de gambes
Mejillones con velouté de curry y pan de gambas

Espàrrecs blancs i verds amb ragout de bolets i cecina
Espárragos blancos y verdes con ragout de setas y cecina

Coca de pastrami amb ceba confitada i formatge blue shropshire
Coca de pastrami con cebolla confitada y queso blue shropshire

Segons / Segundos

Llobarro a la sal amb tàrtar de remolatxa (2pers./Supl 5€)

Lubina a la sal con tartar de remolcha (2pers./Supl. 5€)

Bacallà amb pil-pil de ceps

Bacalao con pil-pil de ceps

Corball a la planxa amb pastanagues glacejades amb mel i farigola

Corvina a la planxa amb zanahorias glaseadas con miel y tomillo

Rèmol a la planxa amb rossinyols (Supl. 3€)

Rodaballo a la plancha con rebozuelos (Supl. 3€)

Tonyina vermella "Balfegó" amb tupinambo i gírgola de panical(Supl 6€)

Atún rojo "Balfegó" con tupinambo y setas de cardo (Supl 6€)

Cua de bou estofada amb vi D.O. Montsant

Rabo de buey estofado en vino D.O. Montsant

Jarret de vedella amb parmentier de xirivía

Jarrete de ternera con parmentier de chirivía

Magret d'ànec amb prunes a l'armagnac

Magret de pato con ciruelas al armagnac

Filet de vedella amb salsa d'ous de reig (Supl.5€)

Solomillo de ternera con salsa amanita de los césares (Supl.5€)

Espatleta de xai desossada , a baixa temperatura, amb quínoa

Paletilla de cordero deshuesado, a baja temperatura, con quínoa

Preu del menú: 38€ (IVA, postres, aigua, vi de la casa i cafès inclosos)

Precio del menú: 38€ (I.V.A, postres, agua, vino de la casa y cafés incluidos)

Postres

Tiramisú fet a casa

Tiramisú hecho en casa

Gelat de prunes a l'Armagnac

Helado de ciruelas al Armagnac

Gelat de vinagre balsàmic amb gerds

Helado de vinagre balsámico con frambuesas

Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina (Supl. 2€)

Coulant de chocolate con sorbete de mandarina (Supl. 2€)

Gelat de mascarpone amb salsa de maduixes

Helado de mascarpone con salsa de fresas

Mus de xocolata negra de l'Avelina

Mus de chocolate negro de Avelina

Pastís tatin amb crema anglesa

Tarta tatin con crema inglesa

Peres al moscatell

Peras al moscatel

Pinya natural i confitada amb gelat de coco

Piña natural y confitada con helado de coco

Préssec de vinya

Melocotón de viña