

MENÚ 19,90€

DE LUNES A VIERNES
NO FESTIVOS
COMIDAS Y CENAS

ENSALADA DE BURRATA, cherrys confitados, rúcula y pesto

CROQUETAS cremosas de JAMÓN IBÉRICO (3 unidades)

CROQUETAS cremosas de CEPS, mayo de trufa y parmesano (3 unidades)

TACOS DE COSTILLA a baja temperatura, demi de barbacoa y cebolla encurtida (2 unidades)

ALCACHOFAS CONFITADAS, mayo de trufa y foie rallado (2 unidades). +2€

CARPACCIO DE TERNERA, rúcula, trufa, avellana tostada y parmesano. +2€

mi cuerpo pide ROCE



ROCE DEL "SENYORET"

CON GAMBAS, SEPIA
Y PUNTILLAS



ROCE DE ALCACHOFAS CONFITADAS

CON SOFRITO
DE SANFAINA CASERA



ROCE DE COSTILLAR

A BAJA TEMPERATURA
Y BIMBI



ROCE DE PLUMA IBÉRICA

ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS
DEL PADRÓN



ROCE NEGRO DE VIEIRAS

CON ZANAHORIAS BABY
CONFITADAS



ROCE DE MAGRET

DE PATO Y FOIE
RALLADO. +4€ PP



ROCE NEGRO DE PULPO

CON TORREZNOS
DE SORIA. +4€ PP



ROCE DE GAMBA ROJA

Y ALIOLI
DE LIMA. +6€ PP



ROCE DE TXULETA. (500 GR)

ACOMPAÑADO DE
PIMIENTOS DEL PIQUILLO. +6€ PP



Terminamos con "Orgasmos".

Nuestros "orgasmos" están hechos a mano y con cariño.

TARTA DE QUESO con crumble de galleta

MOUSE DE CHOCOLATE con galleta OREO y petazeta de chocolate

TORRIJA caramelizada y sopa de chocolate blanco. +1€

SORBETE de cítricos

PAN DEL ROCE. 3€

PAN DEL ROCE + ALIOLI + ROMESCO. 4€

SALSAS

ALIOLI. +1

ROMESCO. +1

PIMENTÓN. +1

TRUFA. +1