



## Carta de primavera 2008

### Entradas Frías

Mármol de <i>foie</i> y pichón con vinagreta de frutos rojos	27,00 €
Ensalada de bogavante con <i>gelée</i> de tomate y espárragos	36,00 €
Ensalada de verduras con brocheta de chipirones	24,50 €
Sinfonía de atún con vinagreta de <i>wasabi</i>	27,00 €
Huevos con colmenillas y cecina de León	21,50 €

### Entradas Calientes

Escalope de <i>foie gras</i> con manzana caramelizada y uvas confitadas	27,50 €
Consomé de especias con <i>ravioli</i> de bogavante	19,50 €
Crema de guisantes con ostras tibias	19,50 €
<i>Risotto</i> de berberecho con emulsión de gambas	25,00 €



## Pescados

Bacalao confitado con alcachofas y setas salteadas y emulsión de cava	29,00 €
Suquet de rape 2.008	29,90 €
Bogavante sobre crema de boniato y tallarines de verduritas	39,00 €
Filetes de lenguado cremoso de guisantes y zanahorias glaseadas	36,00 €

## Carnes

Lo mejor del conejo con setas y salsa de Oporto	31,00 €
Carré de cordero con cous cous de verduras y salsa de tomillo y comino	32,50 €
Lasaña de rabo de buey y puré de remolacha con salsa de "Priorat"	29,90 €
Solomillo de ternera con sus dos mostazas, crujiente de patatas y verduritas de primavera	33,90 €
Cochinillo confitado, puré de ruibarbo y calabacín con salsa de balsámico	29,90 €



## Menú de Primavera

Sinfonía de atún con vinagreta de *wasabi*

Crema de guisantes con ostra tibia

Lasaña de rabo de buey y puré de remolacha

con salsa de “ Priorat”

O

Suquet de rape 2.008

Nuestros quesos

Sopa de frutos rojos con helado de nata agria

***P.P.P.: 59.90 €***

+7% I.V.A.

## Menú de Bogavante

Ensalada de bogavante con *gelée* de tomate y espárragos

Consomé de especias con *ravioli* de bogavante

*Risotto* con bogavante y su emulsión

Bogavante sobre crema de boniato y verduritas

Nuestros quesos artesanos

Fresas con ruibarbo y helado de Amaretto

P.p.p.: 109.90 €

+7% I.V.A.

*Los platos compartidos sufrirán un incremento en el precio del 20%*