

# MENÚ DE OTOÑO

## aperitivos

- NUESTRAS CHIPS
- LA GILDA 1.50€/U.
- CROQUETÓN DE PATO CONFITADO CON MANZANA Y FOIE 2.00€/U.

## PRIMEROS

- SOPA DE GALETS Y ALBÓNDIGAS
- ENSALADA DE BRIE, MEMBRILLO, BACON, CIRUELAS Y NUECES
- CALÇOTS CONFITADOS CON AVELLANAS, ROMESCO Y ALLIOLI
- CALABAZA ENMASCARADA CON MORCILLA
- PALITOS DE BERENJENA FRITOS CON SOBRASADA, MIEL Y QUESO DE CABRA
- ENSALADILLA JAPO-RUSA CONATÚN, WAKAME, TOBIKO Y CANGREJO
- AGUACATE ASADO A LA PLANCHA CON SASHIMI DE SALMÓN MARINADO
- BURRATA DE BÚFALA, TOMATE SEMISECO, RÚCULA Y UN TOQUE DE TRUFA +2.00€
- CALAMARCITOS A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE CÍTRICOS +4.85€
- TARTAR DE ATÚN CON GUACAMOLE +5.50€

## SEGUNDOS

- CANELONCITOS DE PESCADO Y MARISCO CON BECHAMEL DE SU CORAL
- BROCHETA DE POLLO CON VERDURITAS Y ESPECIAS ORIENTALES SOBRE PATATAS PANADERA
- *FISH AND CHIPS* DE MERLUZA CON MAYONESA DE CÍTRICOS
- FRICANDÓ DE TERNERA CON SETAS
- MILANESA DE CERDO CON TOMATE, ALBAHACA Y QUESO
- COSTILLAS LACADAS AL HOISIN
- *SMASH BURGER* DE RUBIA GALLEGA CON SALSA BRAVA Y QUESO COMTÉ
- CAZUELITA DE CALLOS *CON CAP I POTA* AL ESTILO DE MIQUEL - **Finalistas Campeonato Nacional 2024.**
- BACALAO A LA MUSELINA DE PERA+5.50€
- ENTRECOT DE TERNERA PREMIUM MADURADA +8.50€
- ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE +13.50€/PAX (MÍN. 2 PERS.)

## LOS POSTRES

- TARTA DE CHOCOLATE DE LA ABUELA
- HELADOS VARIADOS
- FONDUE DE FRUTA Y CHOCOLATE CALIENTE
- FRESAS CON STRACCIATELLA DE MATÓ CON CRUMBLE DE RED VELVET Y VIRUTAS DE CHOCOLATE.
- CHESSECAKE+3,00€, TIRAMISÚ EN CAFETERA MOKA+3,00

INCLUYE PAN, BEBIDA, POSTRE O CAFÉ. **16.90€** IVA incluido. 10% extra terraza