



MENÚS *per a grups*



33€

MENÚ FORNERS

Pa, cafè i IVA
inclosos

ENTRANTS

FOGASSA DE MASSA MARE, ALLIOLI ARTESÀ, tomaca natural
amb oli d'oliva verge extra i orenga, i flor de sal (1 cada 4 persones) (1.5)*

CROQUETÓ de CECINA i IDIAZÁBAL (individual) (1.5. 14)*

ENSALADILLA de FUMATS i SALAONS
amb creïlla torrada (1 cada 4 persones) (1.2. 3.4.5. 10. 13)*

Les BRAVES del TRINQUET amb salsa brava casolana, allioli
i oli de pebre roig de la Vera picant (1 cada 4 persones) (3.4.5. 10)*

TITAINA MARINERA amb ou caigut (1 cada 4 persones) (4. 5)*

PRINCIPAL PER A TRIAR

(*) Tria entre arròs sec, arròs melós o fideuà. Sol un tipus d'arròs per taula. Arrossos mínim 2 persones)

ARRÒS* del SENYORET
amb gamba roja, cigaletes i peix fresc del dia (1.2. 3.4. 13)*

ARRÒS* de TATAKI de PICANYA MADURADA
amb boletus i pimentons del piquillo confitats (1. 13)*

LLOBARRO amb GUISAT VEGETAL (4. 10)*

XULLES de CORDER amb ALLADA
i creïlles rebolcades (5)*

LLOM de VACA MADURAT amb piquillos caramel·litzats
i creïlles fregides casolanes (13)* / SUPLEMENT +8,00€

POSTRES

Tots dos a compartir, unes postres cada dos persones

PASTÍS de FORMATGE FRESC de CABRA (1. 5. 14)*

EL NOSTRE FLAM CREMÓS de VAINILLA
amb nata muntada i ametla torrada (5.9. 14)*

BARRA LLIURE* Opcional. No inclosa en el preu del menú

9€/PAX Cervesa, refrescos i aigua

15€/PAX Vi, cervesa, refrescos i aigua

7€/COPA Rom Barceló, Tanqueray
o Johnnie Walker Red Label

***AL·LERGÒGENS**

1. Gluten	2. Crustacis	3. Mol·luscos	4. Peix	5. Ou	6. Tramussos	7. Mostassa
8. Cacao	9. Fruits de corfa	10. Soja	11. Sèsam	12. Api	13. Sulfits	14. Lactis

37€

MENÚ RIBERA

Pa, cafè i IVA
inclosos

ENTRANTS

FOGASSA DE MASSA MARE, ALLIOLI ARTESÀ, tomaca natural
amb oli d'oliva verge extra i orenga, i flor de sal (1 cada 4 persones) (1.5)*

BUNYOL CREMÓS de BACALLÀ (individual) (1.4.5)*

ENSALADA VALENCIANA de tomaca de pot, bonito del Nord,
ceba tendra, vitet dolç i mésclum (1 cada 4 persones) (4.13)*

STEAK TARTAR de VACA NACIONAL
amb creïlletes al rovell d'ou (1 cada 4 persones) (1.4.5.7.10.13)*

OUS TENCRATS amb PERNIL (1 cada 4 persones) (5)*

PRINCIPAL PER A TRIAR

(*) Tria entre arròs sec, arròs melós o fideuà. Sol un tipus d'arròs per taula. Arrossos mínim 2 persones

ARRÒS* del SENYORET
amb gamba roja, cigaletes i peix fresc del dia (1.2.3.4.13)*

ARRÒS d'ÀNEC, BOLETUS i FOIE A LA SAL
amb el seu magret fumat (1.13)*

RAP FRESC amb ALLIPEBRE IBÈRIC (4)*

ABANICO de PORC IBÈRIC Joselito®,
salsa d'Stilton i creïlles confitades al romer (14)*

LLOM de VACA MADURAT amb piquillos caramel·litzats
i creïlles fregides casolanes (13)* / SUPLEMENT +8,00€

POSTRES

Tots dos a compartir, unes postres cada dos persones

PASTÍS de FORMATGE FRESC de CABRA (1.5.14)*

EL NOSTRE FLAM CREMÓS de VAINILLA
amb nata muntada i ametla torrada (5.9.14)*

BARRA LLIURE* Opcional. No inclosa en el preu del menú

9€/PAX Cervesa, refrescos i aigua

15€/PAX Vi, cervesa, refrescos i aigua

7€/COPA Rom Barceló, Tanqueray
o Johnnie Walker Red Label

***AL·LERGÒGENS**

1. Gluten	2. Crustacis	3. Mol·luscos	4. Peix	5. Ou	6. Tramussos	7. Mostassa
8. Cacao	9. Fruits de corfa	10. Soja	11. Sèsam	12. Api	13. Sulfits	14. Lactis
