

SOLOMILLO MENÚ DEGUSTACIÓ

Del 8 al 11 i del 13 al 18 de març

Per Compartir

Carpaccio de "Rubia Gallega"
Fumada
Mortadela Italiana de Bologna
Pa de Vidre amb Tomàquet

Per Començar

El Nostre Steak Tartar amb Patates
Fregides

Per Continuar

Filet de Frisona

Acompanyaments

Puré Cremós de Patata, Tirabecs
Saltejats, Tomàquet de Temporada
Amanit i Fulla de Roure amb Nous
Salsa Bearnesa i Salsa Café de Paris

Postres

Pastissos Casolans

Cellar

Aigües Minerals
Rebels de Batea D.O. Terra Alta

*

To Share

Smoked "Rubia Gallega" Carpaccio
Italian Mortadella from Bologna
Crunchy Bread with Tomato

To Start

Our Steak Tartare with French Fries

To Continue

Frisian Veal Tenderloin

Side Dishes

Creamy Potato Puré, Sautee Snow
Peas, Seasonal Tomato Salad and Oak
Leaf with Nuts
Bearnese and Café de Paris Sauce

Dessert

Homemade Cakes

Cellar

Mineral Water
Rebels de Batea D.O. Terra Alta

Para Compartir

Carpaccio de Rubia Gallega Ahumado
Mortadela Italiana de Bologna
Pan de Cristal con Tomate

Para Empezar

Nuestro Steak Tartar de Solomillo con
Patatas Fritas

Para Continuar

Solomillo de Frisona

Acompañamientos

Puré Cremoso de Patata, Tirabeques
Salteados, Tomate de Temporada
Aliñado y Hoja de Roble con Nueces
Salsa Bearnesa y Salsa Café de Paris

Postres

Tartas Caseras del día

Bodega

Aguas Minerales
Rebels de Batea D.O. Terra Alta