

CARTA

CREMA DE PESCADORS 11,00€
Amb samossa de cabra de mar i caviar de salmó

PLAT DE CULLERA 15,00€
Guisadet de ceps amb tripa de bacallà
i cigrons del Vallès

PERNIL 5J Sánchez Romero Carvajal 28,00€
Amb pa de vidre amb tomàquet
i oli d'oliva verge extra Dehesa el Molinillo

FOIE MICUIT 18,00€
Amb *chutney* de figues i pa especiat

AMANIDA MUN 12,00€
Amb assortiment de crudités, salmó, ventresca i parmesà

AMANIDA VEGGIE 12,00€
D'heura confitada amb castanyes i hortalisses

TIRADITO DE CORBINA 21,50€
Amb xucri amb macedònia d'envinagrats i api

.....

CALAMARSETS 23,00€
Amb hummus de mongetes del ganxet i refregit de bitxo

SALMÓ 20,00€
A la planxa amb risotto melós de quinoa

TURBOT 24,00€
Al vapor amb vegetals al dente
i un toc d'oli d'oliva verge extra Dehesa el Molinillo

LLOMET DE CÉRVOL 20,00€
Amb suc *poivrade* de cebeta escalivada i codony amb llimona

ENTRECOT DE VEDELLA 18,50€
A la planxa amb sal granada i patata i formatge manxec gratinats

FILET DE VEDELLA 23,00€
Amb crema perigordina de Pedro Ximénez,
trufa de foie i rossinyols

.....

.....
2,10€ PA I SERVEI
10% IVA INCLÒS
.....

MUN
cuina evocativa