MENÚ DE SAN ESTEBAN

SAN ESTEBAN

60 €

APERITIVO
Vieira asada con puré de coliflor tostada [7,13]

ENTRANTE
Canelón de *carn d'olla* con bechamel trufada y jugo de ternera [1,7,12]

PRINCIPAL PARA ESCOGER
/ PESCADO
Lubina a la brasa, *trinxat de la Cerdanya* y muselina de ajo [3,4]
/ CARNE
Pollo Pota Blava relleno a la catalana, puré de topinambur y escaluñas confitadas [3,7,8,12]

POSTRE
Texturas de turrón [3,7,8]

SIN GLUTEN

60 €

APERITIVO
Vieira asada con puré de coliflor trufado [7,13]

ENTRANTE
Canelón de *carn d'olla* con bechamel trufada y jugo de ternera [7,12]

PRINCIPAL PARA ESCOGER
/ PESCADO
Lubina a la brasa, *trinxat de la Cerdanya* y muselina de ajo [3,4]
/ CARNE
Pollo Pota Blava relleno a la catalana, puré de topinambur y escaluñas confitadas [3,7,8,12]

POSTRE
Texturas de turrón [3,7,8]

VEGETARIANO

60 €

APERITIVO
Bomba de queso *comté* con gel de higos [7]

ENTRANTE
Canelón de setas con bechamel y espinacas salteadas [1,7]

PRINCIPAL
Menestra de verduras, ajo negro y consomé de setas [3]

POSTRE
Texturas de turrón [3,7,8]

INFANTIL

35 €

APERITIVO
Croqueta fluida de jamón ibérico [1,3,7]

ENTRANTE
Escudella con *galets* y *pilota* [1,3,7,9]

PRINCIPAL
Solomillo de ternera a la brasa, *parmentier* de patata y *demi-glace* de carne [7,8,12]

POSTRE
Coulant de chocolate con helado de vainilla [1,3,7]

BODEGA

La Charla Verdejo (D.O. Rueda)

Luis Cañas Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Familia Oliveda Brut (D.O. Cava)

Agua, refrescos y cerveza

[ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces