

Menú ejecutivo

ENTRANTES

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparras
Salmorejo cordobés con jamón y uvas

PRIMERO

Lentejas guisadas con foie y gambita roja de Roses
Berenjena a la brasa con salsa de pimienta verde, creme fraiche y
almendra tostada

SEGUNDO

Solomillo de vaca (130 gr aprox.) con salsa Perigourdine
y patatas fritas
Bacalao confitado con samfaina

POSTRES

Carro de postres caseros
(1 postre + 2 toppings)

32 €

(IVA incluido, incluye agua, refrescos o dos copas de
vino tinto o blanco y café)

PE
R
FEINA

Menú executiu

ENTRANTS

La nostra amanida russa amb ventresca de tonyina i piparres
Salmorejo cordovès amb pernil i raïm

PRIMER

Albergínia a la brasa amb salsa de pebre verd, crème fraïche i
ametlla torrada
Llenties guisades amb foie i gambeta vermella de Roses

SEGON

Filet de vaca (130 gr aprox.) amb salsa Perigourdine
i patates fregides
Bacallà confitat amb samfaina

POSTRES

Carro de postres casolans
(1 postre + 2 toppings)

32 €

(IVA inclòs, inclou aigua, refrescos o dues copes de
vi negre o blanc i cafè)

**PE
R
FEINA**

Menu executive

STARTERS

Our spanish potatoe salad with tuna belly and pipa
Cordovan salmorejo with spanish ham and grapes

FIRST COURSE

Grilled eggplant with green pepper sauce, crème fraîche and
toasted almonds
Braised lentils with foie gras and red shrimp from Roses

SECOND COURSE

Beef fillet (approx. 130 gr) with Perigourdine sauce
and french fries
Cod fish confit with " samfaina"

DESSERTS

Homemade dessert cart
(1 dessert + 2 toppings)

32 €

(VAT included, includes water, soft drinks or two
glasses of red or white wine and coffee)

PE
R
FEINA