

MENÚ PARA COMPARTIR

- Pan de masa madre a la brasa con alioli y aceitunas
 - Provoletta a la brasa con chutney de tomates
 - Surtido de Croquetas de Jamón ibérico y champiñones
 - Steak Tartar con pan crujiente y encurtidos
 - Pimientos del Padrón con sal en escamas
 - Tartar de berenjena asada con queso de cabra crujiente, salsa de tahini y membrillo
 - Patatas Bravas Patata en tres cocciones
 - Gambas al ajillo cocinadas en aceite de oliva, guindilla, ajo y perejil
 - Calamares a la Andaluza con alioli
 - Brioche de Gambas Brioche roll, aguacate y salsa criolla
 - Pollo asado al Jospier con romesco, patatas al limón y picada de frutos secos
 - Brownie tierno con helado de vainilla

65€

MENÚ CELEBRACIÓN

Compartir es vivir

Selección de croquetas caseras

Jamón Ibérico con Coca del Mossén con tomate ramellet

Puerros a la brasa con buey de mar

Carpaccio de vieiras y trufa de verano

Del Mar

Pescado de lonja a la brasa y su pil-pil

Pimientos escalivados y caramelizados en su jugo

De la Tierra

Paletilla de cordero al vino de Jerez
y hierbas del Mediterráneo

Espinacas, ciruelas pasas y piñones

Para acabar

Coulant de chocolate

Helado de aceite de oliva

120€

MENÚ EXPERIENCIA

Bienvenida

Tartar de atún picante y mango
con remoso de aguacate cebolleta y sésamo

Para empezar

Pescado de Lonja asada al Jospes con emulsión de ajos,
guindilla y vinagre de sidra

Patatas a lo pobre

Principales

Txuletón de vaca nacional Frisona

Pimientos escalivados

Postres

Key Lime Pie

Ensalada de fresas

80€

MENÚ FLYING CANAPÉ

- **Nuestras Croquetas**
Jamón Ibérico y Boletus con gorgonzola

- **Steak Tartar con pan crujiente y encurtidos**

- **Tartar de berenjena asada**
Queso de cabra crujiente, salsa de tahini y membrillo

- **Tortilla española**
con alioli y pimiento del piquillo confitado

- **Patatas Bravas**
Patata en tres cocciones

- **Calamares a la Andaluza con alioli**

- **Brioche de Gambas**
brioche roll, aguacate, salsa criolla

- **Brocheta de pollo asado al Jospier con romesco,**
patatas al limón y picada de frutos secos

- **Kofta de cordero**
coleslaw y salsa de iogurt

- **Tataky de salmón con tapenade**
de aceituna Kalamata y tomate semiseco

- **Brownie tierno con helado de vainilla**

- **Tarta de queso tradicional con compota**
y frutos rojos

60€

MENÚ CLÁSICOS

- 1 -

Bienvenida

Pan de masa madre a la brasa con alioli y aceitunas

Para empezar

(uno a elegir)

Ensalada verde con vinagreta asiática
con tomate semiseco, aguacate y manzana verde

Mejillones a la marinera con salsa marinera un poco picante

Ensalada César, mayonesa casera con anchoa,
parmesano y picatostes

Principales

(uno a elegir)

Riggatoni a la sorrentina con passata de tomate,
tomates cherrys, albahaca y burrata

Salmón grill
pesto, aceituna Kalamata y salsa de cava

Contramuslo
con romesco, picada de frutos secos y patata al limón

Para endulzarnos

(uno a elegir)

Helados

Tarta de queso con compota de frutos rojos

60€

MENÚ CLÁSICOS

- 2 -

Bienvenido

Pan de masa madre a la brasa con alioli y aceitunas

Para empezar

(uno a elegir)

Tartar de berenjena asada con queso de cabra crujiente,
salsa de tahini y membrillo

Tomates de temporada con burrata

Ensalada César con mayonesa casera con anchoa,
parmesano y picatostes

Principales

(uno a elegir)

Arroz de verduras salteadas con alioli verde

Costillar de cerdo glaseado con patatas fritas al corte

Ravioli de calabaza con mantequilla de salvia,
nueces y parmesano

Postres

(uno a elegir)

Helados

Tarta de queso con compota de frutos rojos

75€