

## MENÚ TAPEANDO SEASON

### ENTRANTES

PAN DE COCA CON TOMATE DE COLGAR  
AUTENTICA CECINA AHUMADA DE LEÓN  
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO  
QUESO BRIE FRITO CON MIEL DE ACACIA Y TRUFA

### TAPEANDO

ENSALADA DE TOMATES Y BOQUERONES CON VINAGRETA DE PAN TOSTADO  
GAMBAS AL AJILLO CON UN TOQUE DE KIMCHEE  
HUEVOS ROTOS CON CHIPS, SETAS DE TEMPORADA Y JAMÓN IBÉRICO  
PULPO A LA BRASA CON TIRABEQUES Y ROMESCO DE PISTACHO

### PARA COMPARTIR

LOMO BAJO DE TERNERA A LA BRASA BLACK ANGUS NEBRASKA (USA)  
300GR

### Y UN DULCE FINAL

TRUFAS DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE

INCLUYE 2 BEBIDAS POR PERSONA  
(REFRESCO, CERVEZA, VINO, AGUA)

40€ POR PERSONA

## MENÚ DEGUSTACIÓN SEASON

### ENTRANTES

PAN DE COCA CON TOMATE DE COLGAR  
MATRIMONIO SEASON (BOQUERÓN Y ANCHOA 00)  
DADOS DE QUESO EN ACEITE AROMÁTICO DE ROMERO  
JAMÓN DE BELLOTA 100% CORTADO A CUCHILLO

### A DEGUSTAR

STEAK TARTAR SEASON CON TOSTADITAS  
QUESO BRIE FRITO CON MIEL DE ACACIA Y TRUFA  
CALAMARES A LA PLANCHA CON MOJO VERDE CANARIO  
GAMBAS AL AJILLO CON UN TOQUE DE KIMCHEE

### PARA COMPARTIR

CANELÓN DE PULARDA TRUFADA CON SUAVE BECHAMEL DE QUESO  
FILETITO DE TERNERA A LA PLANCHA, FOIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA

### Y UN DULCE FINAL

TRUFAS DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE  
CREMA CATALANA CON CARQUIÑOLIS

INCLUYE 2 BEBIDAS POR PERSONA  
(REFRESCO, CERVEZA, VINO, AGUA)

45€ POR PERSONA

UNA RACIÓN CADA 4 PERSONAS  
PREGUNTAR POR LA OPCIÓN DE BEBIDA ILIMITADA

## MENÚ CLÁSICO SEASON

### ENTRANTES

PAN DE COCA CON TOMATE DE COLGAR  
JAMÓN DE BELLOTA 100% CORTADO A CUCHILLO  
ENSALADILLA RUSA SEASON CON VENTRESCA DE ATÚN  
PATATAS BRAVAS  
STEAK TARTAR SEASON CON TOSTADITAS

### A ELEGIR

PULPO A LA BRASA CON TIRABEQUES Y ROMESCO DE PISTACHO  
FILETITO DE TERNERA A LA PLANCHA, FOIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA  
PAELLA DE SEPIA Y GAMBA ROJA

### Y UN DULCE FINAL

CREMA CATALANA CON CARQUIÑOLIS  
TORRIJA SEASON

INCLUYE 2 BEBIDAS POR PERSONA  
(REFRESCO, CERVEZA, VINO, AGUA)

48€ POR PERSONA

ESTE RESTAURANTE TIENE MENÚ DE ALÉRGICOS

