

CARTA

Selección de aperitivos de la tierra, pan de masa madre
y AOVE de La Torre del Visco

ENTRANTES

Selección de vegetales, flores y hierbas de nuestro huerto

Pak choi al vapor, mollejas de cordero de raza maellana
y queso Hontanar

Alcachofas, miso de setas y gamba roja

Huevo ecológico de Villeda a baja temperatura, menestra de guisantes
a la menta y butifarra blanca

Trucha del Pirineo con remolacha y yogur

PRINCIPALES

Arroz del Delta del Ebro meloso, kale y aceituna negra

Pescado de lonja acompañado de verduras de temporada

Lomo de Bacalao, salsa de especias y mayonesa de ajo negro

Paletilla de cabrito, cous cous de brócoli y azafrán

Ternera de trashumancia guisada, parmentier de tupinambo

POSTRES

Crema de yogur con espuma de escaramujo

Bizcocho de almendra con helado de miel

Chocolate con helado de achicoria

Tradicional crumble de manzana con helado de vainilla

Selección de quesos artesanales

3 platos – 70€ por persona

Menú degustación 5 pases – 90€ por persona
(jueves noche, viernes, sábado y domingo mediodía)

Maridaje 4 vinos – 45€ por persona

Todas las verduras y frutas de nuestro menú son de cultivo ecológico

Si tiene alguna alergia o intolerancia, avise a nuestro personal

