



Festival de tapes

Plats

Els nostres seitons marinats de sempre
Anxoves de casa sobre tomaco i oli d'arbequines
Galeta de romesco amb alvocat i verat fumat
Croquetes de pop roquer sobre all i oli de pebre vermell
Capuccino de bolets
Crudites a l'aranja
Mató fusió, Tgna-Tòquio
Les braves '17, Taiwan alive
Bombo de guatlla cruixent amb un toc oriental
Aletes de pollastre especiades
La mamadeta del Llagut
Coulant de xocolata amarga amb prunes al te negre
i gelat de vainilla

Celler

Vi blanc, negre i copa de cava de les D.O.'s de Tarragona
(servim el maridatge més adequat)

Aigües minerals, cafès i infusions

30€

IVA inclòs



Menú de Nadal

Entrants a compartir a mig de taula

Composició d'enciams amb verat fumat, poma acida i fruits secs,
vinagreta de taronja
Musclos de roca a l'estil de La Cava amb "xispeta"
Fregitel.la de gambo

Segons plats (a escollir)

Sepieta farcida sobre patata en suquet mariner
Tronc de lluç farcit d'espínacs a la catalana sobre "masqueta" de
safrà
Pilota de caldo amb ceps i pinyols, rostida al vi negre
Melós d'ibèric cruixent a la taronja amb trinxat d'espigalls

Postres (a escollir)

Taronja i crema, recordant les calçotades
Semi-fred de formatge fresc amb cítrics i sorbet de codony
Coulant de xocolata amarga amb prunes al te negre
i gelat de vainilla
Profiterols amb xocolata desfeta

Celler

Vi blanc, negre i copa de cava de les D.O.'s de Tarragona
(servim el maridatge més adequat)

Aigües minerals, cafès i infusions

30€

IVA inclòs



Menú Degustació

Plats

"Amanida Cèsar" amb gamba vermella de Tarragona
Fons de llamàntol amb "dim sum" de coliflor i tofona d'hivern
Canelò de pularda amb salsa de ceps
Arros mariner de galeres amb carxofes
Melós d'ibèric cruixent a la taronja amb trinxat d'espigalls
Cítrics i crema

Celler

Vi blanc, negre i copa de cava de les D.O.'s de Tarragona
(servim el maridatge més adequat)

Aigües minerals, cafès i infusions

35€

IVA inclòs