

¡Bienvenidos!

Les hemos preparado una serie de platos pensados y diseñados para disfrutar de la mejor cocina de proximidad de Km 0. Platos elaborados con cuidado, utilizando productos de temporada y de gran calidad.

Les sugerimos:

Algunos productos de temporada que hemos seleccionado, hechos en nuestra finca y de calidad como son la mermelada agridulce de naranja (elaborada detenidamente, tal y como los monjes de Poblet la hacían), los huevos de nuestro corral, las granadas de la finca, el membrillo casero y las verduras de nuestro huerto...

● El Menú Degustación.

Menú elaborado con productos del día.

Consta de:

Tres aperitivos, dos entrantes, un pescado, una carne, pre postre y postres.

45,00€

Déjense aconsejar:

Les ofrecemos la posibilidad de maridar vuestras comidas con diferentes vinos seleccionados (Montsant, Priorat...) por nuestro sumiller.

Maridaje de vinos (Menú Degustación): 15€

Maridaje de vinos Prémium: 25€

Carta

Entrantes

*Anchoas 'Doble 0' con pan de cristal y tomate	16,50€
*Salmorejo con tartar de gamba roja, albahaca y caviar de aceite	16,00€
Ensalada de langostinos, aguacate y aceite infusionado	16,00€
Láminas de 'Roast Beef' con verduras en tempura	17,75€
*Ensalada de tomates de temporada y ventresca de atún	18,00€
*Degustación de espárragos y crema con trufa de verano	18,50€
*Verduras de nuestro huerto al vapor con óleo de Arbequina	17,50€
Jamón ibérico Juan Manuel con pan de vidrio con tomate	24,00€

Pescados

*Pescado de lonja acompañado de arroz "socarrat"	p. s/m
*Bacalao con estofado de sepia	21,00€
Rodaballo con quinoa y 'sanfaina'	24,00€
*Lomo de rape con crema de ajo y berenjena a la brasa	24,00€

Carnes

*Codorniz con foie y graten de patata	18,50€
*Cochinillo confitado a baja temperatura y deshuesado con parmentier de patata	22,00€
*Entrecot de sidrería "Veinticinco días de maduración"	23,50€
Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de vino tinto de Guarda, La Boella.	25,00€

Postres

Bizcocho de aceite de La Boella con 'mató' y melocotón	6,50€
Mousse de chocolate con maracuyá y helado de mango	7,50€
Pastel de quesos	7,50€
Brownie con nueces y helado de vainilla	6,50€
Sorbete de mojito al ron con fresas	7,00€
Fruta de temporada	6,50€

*Km. 0: Cocina Kilómetro Zero | Precios con 10% IVA incluido

