

Menu No. 3

Platos para compartir en el centro de mesa / Dishes to share in the middle of the table

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y foie / Veal carpaccio with Parmesan
cheese and foie

Pulpo a la Gallega / Octopus, Galician-style

Mejillones del Delta / Ebro Delta mussels

Cazuela de almejas y gambas al ajillo / Casserole of clams and prawns in garlic

Coca con escalivada, jamón ibérico y queso de cabra gratinado / Pastry with *escalivada*,
Iberian cured ham and grated goat cheese

Dorada a la parrilla con verduritas, aceite de avellanas y setas / Grilled gilthead bream with
baby vegetables, hazelnut oil and mushrooms

or

Paletilla de cordero deshuesada y confitada a baja temperatura, con patatas panadera /
Boneless shoulder of lamb candied at low temperature with *boulangère* potatoes

Degustación de nuestros mejores postres (centro de mesa) / Tasting of our best desserts (in the
centre of the table)

Vino tinto La Boella, D.O. Tarragona / La Boella red wine, D.O. Tarragona

Vino blanco, Barbarà Forés, D.O. Terra Alta / Barbarà Forés white wine, D.O. Terra Alta

Agua / Mineral water

Café / Coffee

35 €