

## Centro mesa

Tiradito de atún con crema de pepino y encurtidos



Coliflor especiadas, cocinada a baja temperatura, cremoso de garbanzos, tomate seco en aceite y crema de huevo frito



Croqueta de gamba roja con mayonesa de curry amarillo



## Principales

A ELEGIR:

Salmón lacado al Jósper con salsa de cítricos con teriyaki y aguacate a la brasa



Solomillo de cerdo Duroc con puré de malanga y cebolleta, salsa de citronela y galanga



Fideuá de verduras con alcachofa



Arroz de langostinos pelados, rape, setas y ajos tiernos



Arroz de plumilla ibérica con sitakes, trigueros y ajos tiernos (en paella/llanda)



## Principales con suplemento

Arroz del Senyoret (sup. 5€)



Arroz de langosta y langostinos (sup. 10€, solo por encargo)



Arroz de pato con trigueros ajetes, ceps y foie (sup. 6€)



Lubina a la brasa con vinagreta asiática de frutos secos (sup.6€)



Entrecote de lomo bajo de Black Angus con pimientos del padrón y patatas primor a la brasa (sup. 11€)



## Postres

A ELEGIR:

Tarta de queso gorgonzola



Sorbete de lima y albahaca



Brownie de cremoso de chocolate y reducción de naranja



Espuma de yogur con cremoso de chocolate blanco



**36,9€**

Precio por persona // IVA incl.

Agua y pan incluido

\*Arroces mín. 2 pax. / 1 arroz por mesa

## YOU LUNCH

### Starters to share

Tuna "tiradito" with cucumber cream and pickles



Spiced cauliflower, cooked at low temperature, creamy chickpeas, dried tomato in oil and fried egg cream



Red shrimp croquette with yellow curry mayonnaise



### Main Course

TO CHOOSE:

Jósker lacquered salmon with citrus sauce with teriyaki and grilled avocado



Duroc pork tenderloin with malanga and spring onion puree, citronella sauce and galanga



Fideuá of vegetables with artichoke



Rice with peeled prawns, monkfish, mushrooms and tender garlic



Rice with Iberian plumilla with sitakes, wild mushrooms and tender garlic (in paella)



### Main Course with supplement

Senyoret paella (sup. 5€)



Rice with lobster and prawns (sup. 10€, only on request)



Duck rice with wild asparagus, garlic, ceps and foie (sup. 6€)



Grilled sea bass with Asian vinaigrette of nuts and dried fruits (sup. 6€)



Entrecote of Black Angus sirloin steak with padrón peppers and grilled potatoes (sup. 11€)



### Dessert

TO CHOOSE:

Gorgonzola cheese cake



Lime and basil sorbet



Creamy chocolate brownie and orange reduction



Yogurt mousse with white chocolate cream



**36,9€**

Price per person // VAT incl.

Water and bread included

\*Rice min. 2 pax. / 1 rice per table