

# MENU DEL CHEFF

## ENTRANTE

**Llaços de Pernil Ibèric, Falques de Formatge Idiazábal i Salmó Fumat amb Torrades. Caramel de Faisà, Bombeta de Botifarró i Llagostí Kataiffi amb Llàgrimes de Salsa Romesco**

*Lazos de Jamón Ibérico, Cuñas de Queso Idiazábal y Salmón Ahumado con Tostas. Caramelo de Faisán, Bomba de Morcilla y Langostino*

*Kataiffi con Lágrimas de Salsa Romesco*

Ties Iberian Ham, Cheese and Wedges Idiazabal Smoked Salmon with Toast. Candy of Pheasant and Shrimp with Tears Kataiffi Romesco Sauce

## PRINCIPAL

**Arròs amb Llamàntol a la Marinera**

*Arroz con Bogavante a la Marinera*

Rice with Lobster

## POSTRE

**Coulant de Xocolata amb Gelat d'Almívar de Llet**

*Coulant de Chocolate con Helado de Dulce de Leche*

Coulant Chocolate with Caramel Ice Cream

Vino Tinto Ribera del Duero Legaris/ Vino Blanco Viña sol

**Cafès/Infusions**

*Cafés /Infusiones*

Coffe / Infusion

**39 € IVA INCLÒS /INCLUIDO/INCLUDED**