Menú Fórmula Nit

Primers

Amanida de burrata amb tomàquet confitat, ruca i alfàbrega
Espinacs, roquefort, pera i nous
Crema de carbassa amb crostones
Ou poché amb tòfona
Arròs Blau

Segons

Bacallà amb albergínia i tomàquet
Calamar de potera amb papada i patata trepitjada
Steak tartar amb gelat de mostassa
Filet amb patata trufada
Pollastre al curri amb arròs gessamí

Postres

Tarta Tatin
Sopa de taronja i pastanaga amb coco
Flam d´ou casolà amb crema de llimona
Pa de pessic de xocolata amb gelée de fruits vermells i gelat de vainilla
Fruites de temporada

30 Euros per persona . IVA no inclòs

el mare del blau

Menú Fórmula Noche

Primeros

Ensalada de burrata con tomate confitado, rúcula y albahaca
Espinacas, roquefort, pera y nueces
Crema de calabaza con crostones
Huevo poché con trufa
Arroz Blau

Segundos

Bacalao con berenjena y tomate
Calamar de potera con papada y patata pisada
Steak tartar con helado de mostaza
Solomillo con patata trufada
Pollo al curry con arroz jazmín

Postres

Tarta Tatin
Sopa de naranja y zanahoria con coco
Flan de huevo casero con crema de limón
Bizcocho de chocolate con gelee de frutos rojos y helado de vainilla
Fruta de temporada

30 Euros por persona . IVA no incluído

el mare del blau