NITS D'ESTIU

Noches de verano
Summer nights

Menú

- **Assortiment d'embotits Km 0** i encenalls de pernil ibèric
  Surtido de embutidos Km 0 y virutas de jamón ibérico
  Selection of Km 0 cold cuts and Iberian ham shavings

Amanida de tomàquet de temporada,
ceba tendra i ventresca de tonyina
Ensalada de tomate de temporada, cebolla tierna y ventresca de atún
Seasonal tomato salad, with spring onion and tuna belly

- **Salmó marinat a casa**
  amb vinagreta de cítrics, mostassa i anet
  Salmón marinado en casa con vinagreta de cítricos, mostaza y eneldo
  Homemade marinated salmon with citrus vinaigrette, mustard and dill

Anxova de l'Escala / *Anchoa de L'Escala / Anchovy from L'Escala*

- **Pa de coca sucat amb tomàquet** i oli d'oliva verge extra
  Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra
  Coca bread with tomato and extra virgin olive oil

- **Croquetes de carn de Perol**
  Croquetas de carne de perol / Perol meat croquettes

Ous de les nostres gallines estrellats amb tòfona i foie
Huevos de nuestras gallinas estrellados con trufa y foie
Scrambled eggs from our hens with truffle and foie

Per acabar / *para terminar / To finish:*

- **Gormanderies:**
  Catanies, carquinyolis, roques de xocolata (70%)
  i pasta de full
  Petits fours:
  "Catanies", "carquinyolis", rocas de chocolate (70%) y hojaldre
  "Catànies", "carquinyolis", 70% chocolate rocks and puff pastry

Begudes:
Aigua, ½ ampolla de vi o cava D.O. Penedès
Bebidas: Agua, ½ botella de vino o cava D.O. Penedès
Drinks: Water, and ½ bottle of wine or cava D.O. Penedès

40 €

IVA inclòs
IVA incluido
VAT included

- *Conté gluten*
- *Conté lactosa / lactose*
- *Conté marisc / marisco / shellfish*
- *Conté fruits secs / frutos secos / nuts*