

## MENÚ +BILLAUBA

A elección un primer plato, un segundo y un postre.

\*Ensalada de queso fresco con vinagreta primaveral.

Cintas de pasta fresca a la marinera.

Crujiente de pasta filo relleno de setas de temporada.

-----

Albondigas de corderito lechal en su jugo con almendras.

\*Suprema de bacalao con refrito de ajos tiernos, espárragos y tomates secos de Ballobar.

\*Muslo de pato en confit sobre manzana asada al Oporto.

-----

Semifrío de café irlandés.

Helado de yogurt y frutas del bosque.

Pastel de mascarpone chocolate y naranja.

Precio:..... 23,50 €

## MENÚ ESPECIAL

Croquetas de foie y trufa con cebolla caramelizada y reducción de PX.

Suprema de bacalao con refrito de ajos tiernos, espárragos y tomates secos de Ballobar.

Solomillo de buey a la crema de Gorgonzola.

Selección de quesos

Fondant de chocolate

Precio:..... 39,50 €

**El Menú especial se servirá a mesa completa.**

- Ninguno de los menús incluye la bodega.
- Aperitivo, pan y varios 2,10 P/p
- I.V.A vigente INCLUIDO en todos los precios.
- Suplemento de pan 0.50€ /pieza
- Avisar de la elección de menú +Billauba.

Los platos reseñados con (\*) son **aptos para celíacos**. Consultar otros platos como carnes o pescados a la plancha. En platos con salsas consultar. PUEBAN SOLICITAR PAN Y CERVEZA TAMBIEN **APTO PARA CELIACOS**.

## ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota, pan cristal con Maldon y aceite de oliva virgen extra.	20,00€
*Cecina de equino curada en pimentón, al perfume de arbequina del Baix Cinca.	12,60€
*Ensalada de queso fresco con vinagreta primaveral.	12,60€
Cintas de pasta fresca a la marinera.	12,60€
Crujiente de pasta filo relleno de setas de temporada.	12,60€
Croquetas de foie y trufa con cebolla caramelizada y reduccion de PX.	12,60€
Virutas de foie sobre pan de cristal, trufa fresca y sal rosa del Himalaya.	13,70€
* Carpaccio de bacalao marinado con vinagreta de setas escabechadas.	12,60€

## PESCADOS

Medallones de rape sobre vainas y romescu de pistachos	20.70€
*Rodaballo con salteado de piquillos y tapenade de olivas negras	20.70€
*Suprema de bacalao con refrito de ajos tiernos, espárragos y tomates secos de Ballobar.	20.70€

## CARNES

*Muslo de pato en confit sobre manzana asada al Oporto	15,50€
*Paletilla de lechal asada al horno.	20,00€
Manitas de cerdo rellenas de boletus, pera caramelizada y reducción de Tía María.	16,50€
Albondigas de corderito lechal en su jugo con almendras.	15.50€
*Solomillo de buey a la crema de Gorgonzola.	21,10€

### VINOS RECOMENDADOS:

Tinto Joven Aldeya 2012.....	12,50 €
Blanco Nuviana chardonnay 2012.....	12,50 €
Cava Segura viudas brut vintage.....	15,50 €

***Estos vinos recomendados se los podemos servir por copas al precio de 3,00€***

