

MENÚ GODOT (ENTRE SEMANA)*

(Para cada 4 personas)

ENTRANTES

(3 platos a compartir)

Sauté de Verduras y Setas, con salsa Shangai y fideos crujientes

Burrata, con tomates de temporada y flor de sal negra

Mejillones de Roca Marinière, con ajo, limón, hierbas finas, crostini y vino blanco

PLATO PRINCIPAL

(Un plato a escoger por persona)

Hamburguesa de Buey, con queso, cebolla, pepino, tomate y lechuga

Confit de Pato Casero, con lentejas beluga, espinacas y mostaza

Raviolis Caseros de Berenjena y Cebolla, con salsa de queso comté y nueces garrapiñadas

Bacalao Confitado, con sal ahumada, pisto de verduras y judías de Santa Pau

Steak Frites, entrecot de buey y salsa bearnesa con patatas fritas (suplemento 4€)

POSTRES

(3 postres a compartir)

Crema Quemada, con sorbete de mandarina

Cheesecake

Pastel de Chocolate Tibio, con helado de maracuyá

Precio de 24€ iva incluido con vino, agua y café

* No disponible las noches de viernes, sábado y vísperas de festivo

MENÚ GODOT

(Para cada 4 personas)

SNACKS

(Surtido de aperitivos consistentes en)

4 Croquetas Caseras

4 Buñuelos de Brandada de Bacalao, con mermelada de pimientos del piquillo

ENTRANTES

(4 platos a compartir)

Sauté de Verduras y Setas, con salsa Shangai y fideos crujientes

Burrata, con tomates de temporada y flor de sal negra

Mejillones de Roca Marinière, con ajo, limón, hierbas finas, crostini y vino blanco

Bikini Godot, con jamón ahumado, gruyer y cebolla caramelizada

PLATO PRINCIPAL

(Un plato a escoger por persona)

Hamburguesa de Buey, con queso, cebolla, pepinillo, tomate y lechuga

Confit de Pato Casero, con lentejas beluga, espinacas y mostaza

Raviolis Caseros de Berenjena y Cebolla, con salsa de queso comté y nueces garrapiñadas

Bacalao Confitado, con sal ahumada, pisto de verduras y judías de Santa Pau

Steak Frites, entrecot de buey y salsa bearnesa con patatas fritas (suplemento 4€)

POSTRES

(4 postres a compartir)

Crema Quemada, con sorbete de mandarina

Cheesecake

Pastel de Chocolate Tibio, con helado de maracuyá

Cremoso de Tiramisú

Precio de 27€ iva incluido, bebidas aparte
Precio de 31€ iva incluido con vino, agua y café

MENÚ ESPECIAL

(Para cada 4 personas)

SNACKS

(Surtido de aperitivos consistentes en)

4 Croquetas Caseras

4 Buñuelos de Brandada de Bacalao, con mermelada de pimiento del piquillo

Calamares Fritos, con mayonesa de wasabi

Jamón Ibérico, con pan con tomate

Burrata, con tomates de temporada y flor de sal negra

Mejillones de Roca Marinière, con ajo, limón, hierbas finas, crostini y vino blanco

PLATO PRINCIPAL

(Un plato a escoger por persona)

Hamburguesa de Buey, con queso, cebolla, pepinillo, tomate y lechuga

Confit de Pato Casero, con lentejas de beluga, espinacas y mostaza

Raviolis Caseros de Berenjena y Cebolla, con salsa de queso comté y nueces garrapiñadas

Bacalao Confitado, con sal ahumada, pisto de verduras y judías de Santa Pau

Steak Frites, entrecot de buey y salsa bearnesa con patatas fritas (suplemento 4€)

POSTRES

(4 postres a compartir)

Crema Quemada, con sorbete de mandarina

Cheesecake

Pastel de Chocolate Tibio, con helado de maracuyá

Cremoso de Tiramisú

Precio de **34€** iva incluido, bebidas aparte

Precio de **38€** iva incluido con vino, agua y café

MENÚ BRUNCH CLÁSICO

(Para cada 4 personas)

PLATOS BRUNCH

(Un plato a escoger por persona)

***Huevos Benedict**, con bacon, espinacas y salsa holandesa

Huevos Rancheros, con tortillas de maíz, pico de gallo y aguacate servidos con frijoles negros

****Hamburguesa de Buey**, con cheddar, cebolla, pepino y lechuga

Ensalada Caesar, con cogollos, croûtons, parmesano y pollo marinado

* Servidos con patatas Godot y ensalada Dijon

** Servidos con patatas fritas

DULCES

(A compartir)

Pancakes de Plátano, con sirope de arce, nueces y mantequilla montada

Bol de Frutas, con yogur griego

Pastel de Chocolate Tibio, con helado de maracuyá

Carrot Cake

Precio 17€ iva incluido

El menú incluye un café con leche o infusión por comensal

MENÚ BRUNCH PRINCIPALES

(Para cada 4 personas)

SNACKS

(Surtido de aperitivos a compartir)

4 Croquetas Caseras

Hummus, con crudités

Calamares Fritos, con mayonesa wasabi

PLATOS PRINCIPALES

(Un plato a escoger por persona)

***Huevos Blackstone**, con salmón marinado, tomate confitado y salsa holandesa

***Huevos Benedict**, con bacon, espinacas y salsa holandesa

Huevos Rancheros, con tortillas de maíz, pico de gallo, aguacate y frijoles negros

Raviolis Caseros de Berenjena y Cebolla, con salsa de queso comté y nueces garrapiñadas

Ensalada Caesar, con cogollos, croûtons, parmesano y pollo marinado

****Hamburguesa de Buey**, con cheddar, cebolla, pepinillo, tomate y lechuga

* Servidos con patatas Godot y ensalada Dijon

** Servidos con patatas fritas

POSTRES

(2 postres a compartir)

Pastel de Chocolate Tíbio, con helado de maracuyá

Carrot Cake

Precio de 20€ iva incluido

El menú incluye una cerveza o copa de vino o refresco per comensal