



MENU PICA PICA

Plats per compartir

*Amanida d'arengada, taronja, magrana amb amiment d'olives i herbes aromàtiques.
Ensalada de arenque, naranja, granada con aderezo de aceitunas y hierbas aromáticas.*

*Canelons freds de carpacio de peus de porc, escamarla i bolets i crema suau d'all blanquejat.
Canelones frios de carpacio de pies de cerdo con cigala y setas con crema sauve de ajo blanqueado.*

*Saquet cruixenc de marisc al romesco de Tarragona i vaset de crema de peix de roca.
Atadillo crujiente de marisco al romesco y vasito de crema de pescado de roca.*

Platos para compartir

Un segon plat a triar

*-Tartar de tonyina i gamba de Tarragona , perles de salmó i amanida de moixama.
-Tartar de atún y gamba de Tarragona con perlas de salmón y ensalada de mojama.*

*-Selecció de botifarres gourmet (llonganissa de bolets, foie, gamba, baldana) en crema de carxofa i gelea del rostit.
-Selección de longanizas gourmet (setas, foie, gamba) con crema suave de alcachofa y jalea de jugo del mismo asado.*

*-Lluc de palangre al cava amb saquet cruixent de verdures.
-Merluza de pincho al cava con saquito crujiente de verduras.*

*-Espatlla de xai cuita a baixa temperatura amb llimona salada i fruits secs.
-Espalda de cordero cocida a baja temperatura con limón encurtido y frutos secos.*

*-Suquet mariner de rap amb sèpia i llagostí.
-Guisado marinero de cola de rape con sepia y langostino.*

Postres de la casa a triar:

*Vaset de codonyat amb nous i crema de iogurt grec al formatge de ovella
Vasito de menbrillo con nueces y crema de yogurt griego al queso de oveja.*

*Mousse de xocolata blanc i negre amb avellanes i whisky.
Mouse chocolate blanco y negro con avellanas y whisky.*

*Assortiment de dolços (tres peces).
Variedad de dulces de pasteleria (tres piezas).*

Vins de la Terra Alta, aigua. PREU PER PERSONA 20€

COPA OPCIONAL 4€ COPA PREMIUM OPCIONAL 7€