

MENÚ DEGUSTACIÓN




Primer entrante (snack):

“Esgarraet”   *opción sin gluten
Paprika, Cod and dried salted tuna

Segundo entrante:

Crujiente de Gambas y Algas     
Crunchy texture with prawns and seaweed

Tercer entrante:


Tallarines de calamar con verduras de temporada   
Squid noodles with seasonal vegetables

Principal a elegir entre:




Paella (o Meloso) del "Reguerot"


“Reguerot” Paella (crumbled duck and seasonal vegetables)


Arroz a Banda   
“Arroz a Banda” (seafood rice)

Lomo con Bacalao a baja temperatura 
Cod cooked at low temperatura

Postres caseros a elegir entre:

Brownie de Chocolate con helado artesano   
Chocolate brownie with artisan ice cream

Tarta de Queso con frutos del bosque 
Cheesecake with red fruits and crumble

Helado artesano 
Ice cream ball (home-made) – unit

Precio por persona*: 24 euros (IVA incluido) Bebida NO incluida

*El Menú degustación está disponible de lunes a viernes. No disponible los fines de semana, ni días festivos, ni puentes, ni durante todo agosto.

Drink not included. This menu is available from Monday to Friday, not available holidays. This menu is not available in August.