

# 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)

## 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\*: 25 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.