L'OLIVERA

Aperitivo de bienvenida

## ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con nueces, aceituna Kalamata y Stracciatella

Ajoblanco con quisquilla y naranja

Carpaccio de ternera con setas escabechadas

Cazuela de mejillones *arrabbiata*

Rigatoni gratinados con ragout de carne (sup. 5,00 €)

*Maridaje sugerido: 5 Finques Blanco – Perelada - D.O. Empordà*

## PRINCIPALES

Arroz meloso de setas y costilla de cerdo

Carrillera de ternera con lentejas beluga y verduras de la huerta

Rape en zarzuela y moluscos

Hamburguesa de alcachofa con su demi-glace de verduras y alga wakame

Picantón con su puré de coliflor y almendras

*Maridaje sugerido: Finca Espolla – Perelada - D.O. Empordà*

## POSTRES

Lemon Pie

Xuixo a la brasa con helado de canela

4 chocolates

Postre de la semana

Precio 38,00 € por persona sin bebidas
Suplemento selección de panes 4,50 €

IVA incluido. Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.