



**35 EU**

**PARA COMPARTIR**

Pan de coca con tomate aceite de oliva y sal maldon

Jamón ibérico

Calamares andaluza con lágrimas de salsa tártara

Huevos rotos con jamón ibérico al aroma de trufa

Crep relleno de atún con queso philadelphia y espinacas baby

**SEGUNDO A ESCOGER**

Lomo de bacalao a baja temperatura con cama de tomate a la provenzal y bouquet de espinacas salteadas

Tallada de ternera a la antigua con patatas paja y pimientos del Padrón

Costillar ibérico a la brasa en su salsa con patatas de luxe

Arroz meloso de costilla de setas de temporada (mínimo 2 personas)

**POSTRE A ELEGIR**

Coulant de chocolate

Sorbete de limón

Crema Catalana

Fruta del día

**BEBIDA**

2 por persona

Café o infusión

# **CROSMAS**

RESTAURANT LOUNGE

## **MENÚ 45 EU**

### **PARA COMPARTIR**

Pan de coca con tomate y aceite de oliva

Jamón bellota cortado a mano

Zamburiñas con virutas de jamón Ibérico

Canelón crujiente relleno de carn d'olla con queso cremet, vinagreta de tomate concassé y espinacas baby

Gambas crujientes envueltas con hilo de patatas y timbal de guacamole mejicano

### **SEGUNDOS A ESCOGER**

Arroz caldoso de bogavante

Entrecot de ternera con patata paja y pimientos del Padrón

Lubina 500 grs a la plancha con wok de verduritas y risole de patatas

Pierna de cordero lechal a baja temperatura con vino tinto, glasé de mantequilla trufada, y emulsión de boniato asado

### **POSTRE A ESCOGER**

Tiramisú

Crema Catalana

Helado

### **BEDIDA**

Vino blanco: Mar i Cel D.O. Penedés

Vino tinto: Clamor D.O. Costers del Segre

Café o Infusión



**50 EU**

**PARA COMPARTIR**

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

Jamón bellota cortado a mano

Canutillos de salmón ahumado relleno de queso Philadelphia, rúcula, nueces garrapiñadas y

huevas de tobico

Pulpo a Feira con patatas cachelo

Gambas envueltas con hilo de patatas y lágrima de salsa tártara

**SEGUNDO A ESCOGER**

Solomillo de ternera con patatas paja y pimientos del padrón

Pierna de cordero lechal a baja temperatura con vino tinto glasé de mantequilla trufada y

emulsión de boniato asado

Medallón de rape al pil-pil de almejas con perlas de patatas

Paella o arroz caldoso de gamba roja

**POSTRE A ESCOGER**

Texturas de chocolate

Brocheta de frutas

Sorbete de mojito

Crema Catalana

**BEDIDA**

Vino blanco: Reforjat D.O. Terra Alta

Vino tinto: Martín verdugo barrica 2020 Ribera del Duero

Café o infusión



**60 EU**

**PARA COMPARTIR**

Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra

Jamón bellota cortado a mano

Tarrina de foie micuit casero con frutos rojos y sus tostaditas

Tartar de atún con daditos de aguacate, mango, huevas de tobico y tostaditas de sésamo

Dúo de clocada con reducción de carabineros

**SEGUNDO A ESCOGER**

Chuletón a la brasa tomahawk (mínimo 2 personas)

Solomillo de ternera con foie y cordón de salsa de oporto

Lenguado a la plancha con gambas al ajillo sobre medallones de patata planchada

Paella del Sr Peralada sobre carpaccio de gambón con puntas de alioli de ajo negro

Paella o arroz caldoso imperial

**POSTRE A ESCOGER**

Tramantojo de mandarina

Texturas de chocolate

**BEBIDA**

Vino blanco: la charla. D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal D.O. Rioja

Café o infusión