



El Celler Del Museu

MENÚS



NITS DEL CAP DE SETMANA · NOCHES DEL FIN DE SEMANA
VIERNES Y SABADO · DIVENDRES I DISSABTES

MENÚ DEGUSTACIÓN · MENÚ DEGUSTACIÓ (min. 2 pax)

Carpaccio de salmón con salsa tartara · *Carpaccio de salmó amb salsa tartara*

Sopa de cebolla con queso y pan de pasas · *Sopa de ceba amb formatge i pa de panses*

Lubina a la plancha con espárragos · *Llobarro a la planxa amb esparreccs*

Meloso de ternera con patata graten · *Melós de vedella amb patata graten*

Brownie de chocolate con helado de vainilla · *Brownie de xocolata amb gelat de vainilla*

La Bodega · El Celler

Copa de vino, cerveza, refresco o agua · *Copa de vi, cervesa, refresc o aigüa*
café no incluido · *café no inclòs*

Precio por persona · preu per persona: 24,50 € +10% IVA

MEDIODÍA FIN DE SEMANA · MIGDIA CAP DE SETMANA SABADOS Y DOMINGOS · DISSABTES I DIUMENGES **MENÚ**

Pica Pica para empezar · Per començar:

Ensalada primavera con atún · Jamón ibérico · Anchoas · Gambas orly · Croquetas de cocido.
Amanida primavera amb tonyina · Pernil ibèric · Anxoves · Gambes orly · Croquetes de carn d'olla

Para continuar · A continuació, a escollir entre:

Arroces · Arrossos

Paella Parellada mixta · Arroz Negro · Fideuà
Arroz Caldos de Bogavante · *Arròs Caldós de Llamàntol* + 5 € suplem.

Carnes · Carns

Meloso de ternera al vino tinto · *Melós de vedella al vi negre*
Solomillo de ternera a la brasa · *Filet de vedella a la brasa* + 5 € suplem.
Entrecôte a la brasa + 5 € suplem.

Pescado · Peix

Llubina al horno · Llobarro al forn + 5 € suplem.
Salmón relleno de queso de cabra · *Salmó farcit de formatge de cabra* + 5 € suplem.
Bacalao · *Bacallà* + 5 € suplem.

Consultar possibles variacions en el peix del dia

Postre · Postres

Tatin de manzana con crema de leche · *Tatin de poma amb crema de llet*

La Bodega · El celler

Copa de vino, cerveza, refresco o agua · *Copa de vi, cervesa, refresc o aigüa*
café no incluido · *café no inclòs*

Precio por persona · preu per persona: 25,00 € + 10% IVA