

MENÚ 1

ENTRANTES

OLIVAS MOJO PICÓN
BANDERILLA DE LA CASA
ENSALADILLA RUSA Y VENTRESCA
TORREZNOS DE SORIA
PATATAS AL REMOLINO
CROQUETAS DE MELON CON JAMON IBÉRICO

PAN

COCA DE CRISTAL CON TOMATE Y A.O.V.E ECOLÓGICO

SEGUNDOS

FOIE MICUIT, MERMELADA DE HIGO, BRIOCHE Y SALSA TATAKI
HUEVOS ROTOS "VITI" CON FARINATO
TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANGO
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO Y CREMA DE CASTAÑAS

POSTRE

ESPUMA DE CREMA CATALANA
O
TIRAMISÚ

BEBIDA

BOTELLA DE VINO MURUVE TINTO O VERDEJO PARA CADA CUATRO PERSONAS
AGUA

PRECIO | **28€**

MENÚ 2

ENTRANTES

OLIVAS MOJO PICÓN
ENSALADILLA RUSA Y VENTRESCA
SURTIDO DE IBÉRICOS
TORREZNOS DE SORIA
PATATAS AL REMOLINO
CROQUETAS DE MELON CON JAMON IBÉRICO

PAN

COCA DE CRISTAL CON TOMATE Y A.O.V.E ECOLÓGICO

SEGUNDOS

FOIE MICUIT, MERMELADA DE HIGO, BRIOCHE Y SALSA TATAKI
CALAMARES A LA ANDALUZA, MAHONESA DE SU TINTA Y LIMA
HUEVOS ROTOS "VITI" CON FARINATO
PULPO A LA BRASA, PATATAS CONFITADAS Y CREMA PIQUILLO
CARRILLERA DE TERNERA AL VINO TINTO Y CREMA DE CASTAÑAS

POSTRE

ESPUMA DE CREMA CATALANA
O
TIRAMISÚ

BEBIDA

BOTELLA DE VINO MURUVE TINTO O VERDEJO PARA CADA CUATRO PERSONAS
AGUA

PRECIO | **32.50€**

MENÚ 3

ENTRANTES

OLIVAS MOJO PICÓN
PALETA IBÉRICA DE BELLOTA
TORREZNOS DE SORIA
PATATAS AL REMOLINO
CROQUETAS DE MELON CON JAMON IBÉRICO

PAN

COCA DE CRISTAL CON TOMATE Y A.O.V.E ECOLÓGICO

SEGUNDOS

FOIE MICUIT, MERMELADA DE HIGO, BRIOCHE Y SALSA TATAKI
CALAMARES A LA ANDALUZA, MAHONESA DE SU TINTA Y LIMA
PULPO A LA BRASA, PATATAS CONFITADAS Y CREMA PIQUILLO
ENSALADA CON VINAGRETA DE JENGIBRE
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA A BAJA TEMPERATURA
TATAKI DE LINGOTE DE CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA

POSTRE

ESPUMA DE CREMA CATALANA
O
TIRAMISÚ

BEBIDA

BOTELLA DE VINO MURUVE TINTO O VERDEJO PARA CADA CUATRO PERSONAS
AGUA

PRECIO | **37€**

MENU 1

STARTERS

OLIVES WITH SPICY RED PEPPER SAUCE
HOUSE'S CORN
RUSSIAN SALAD WITH TUNA BELLY
TFRIED SEASONED PORK RINDS
PATATAS AL REMOLINO
MELON WITH IBERIAN HAM CROQUETTES

BREAD

CRUNCHY FLAT BREAD WITH TOMATO & ECOLOGIC "AOVE" (OLIVE OIL)

MAIN DISHES

FOIE MICUIT, BRIOCHE, CARAMELIZED PISTACHIOS & TATAKI SAUCE
"VITI" BROKEN EGGS WITH FARINATO SAUSAGE
SALMON TARTARE, AVOCADO & MANGO
BEEF CHEEKS IN RED WINE & CHESTNUT CREAM

DESSERT

CATALAN CUSTARD FOAM
OR
TIRAMISU

DRINKS

BOTTLE OF WINE "MURUVE" RED OR "VERDEJO" (WHITE) FOR FOUR PEOPLE
WATER

PRICE | **28€**

MENU 2

STARTERS

OLIVES WITH SPICY RED PEPPER SAUCE
RUSSIAN SALAD WITH TUNA BELLY
ASSORTED IBERIAN CURED MEATS
"TORREZNOS DE SORIA" (FRIED SEASONED PORK RINDS)
FRIED POTATOES SLICES WITH GARLIC MAYONNAISE & CAYENNE PEPPER
MELON WITH IBERIAN HAM CROQUETTES

BREAD

CRUNCHY FLAT BREAD WITH TOMATO & ECOLOGIC "AOVE" (OLIVE OIL)

MAIN DISHES

FOIE MICUIT, BRIOCHE, CARAMELIZED PISTACHIOS & TATAKI SAUCE
SQUIDS ANDALUSIAN, INK MAYONNAISE & LIME
"VITI" BROKEN EGGS WITH FARINATO SAUSAGE
GRILLED OCTOPUS, CONFIT POTATOES & PIQUILLO PEPPER CREAM
BEEF CHEEKS IN RED WINE & CHESTNUT CREAM

DESSERT

CATALAN CUSTARD FOAM
OR
TIRAMISU

DRINKS

BOTTLE OF WINE "MURUVE" RED OR "VERDEJO" (WHITE) FOR FOUR PEOPLE
WATER

PRICE | **32.50€**

MENU 3

STARTERS

OLIVES WITH SPICY RED PEPPER SAUCE
ACORN-FED IBERIAN HAM SHOULDER
"TORREZNOS DE SORIA" (FRIED SEASONED PORK RINDS)
FRIED POTATOES SLICES WITH GARLIC MAYONNAISE & CAYENNE PEPPER
MELON WITH IBERIAN HAM CROQUETTES

BREAD

CRUNCHY FLAT BREAD WITH TOMATO & ECOLOGIC "AOVE" (OLIVE OIL)

MAIN DISHES

FOIE MICUIT, BRIOCHE, CARAMELIZED PISTACHIOS & TATAKI SAUCE
SQUIDS ANDALUSIAN, INK MAYONNAISE & LIME
GRILLED OCTOPUS, CONFIT POTATOES & PIQUILLO PEPPER CREAM
SALAD WITH GINGER VINAIGRETTE
LOW TEMPERATURA FEATHER LOIN MUSCLE IBERIAN PORK
DRY-AGED BEEF TATAKI

DESSERT

CATALAN CUSTARD FOAM
OR
TIRAMISU

DRINKS

BOTTLE OF WINE "MURUVE" RED OR "VERDEJO" (WHITE) FOR FOUR PEOPLE
WATER

PRICE | **37€**