



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Los entrantes...

- El jamon de cebo campo con sus picos y aove. **1**
- Carpaccio de buey con lascas de parmesano y aceite de trufa. **1**
- Focaccia de boqueron en vinagre con su gilda de anchoa. **1, 4**
- Hojaldre de pulled chicken con manzana confitada y salsa de naranja. **1, 4**
- El croqueton de pollo asado al chimichurri. **1**
- Nuestra caldereta de sepia encebollada. **4**
- Foie a la sal con reducción de px **1, 12**
- Tulipa de ensaladilla de la casa. **1, 4**
- Brocheta de pulpo y gamba. **4, 14**
- Sashimi de ventresca de atun rojo, pico de gallo y salsa de ostras. **4, 14**

*Los entrantes serán los mismos para toda la mesa, la comida ira en relación al numero de comensales.

De principal...

- Carrillada de ternera a baja temperatura con salsa de setas y trufa. **7**
- Magret de pato con salsa de naranja. **1, 4**
- Cube roll de vaca madurada con su refrito de ajetes. ***Recargo 6€**
- Suprema de bacalao con muselina de alioli. **3, 4**
- Tortellinis de pasta fresca a la carbonara de bacon. **1, 7**
- Nuestra fideua del senyoret al foie. **1** (minimo 2 pax) en servicio de comidas.
- *Lubina aquanaria con su refrito de gamba y ajetes. **4, 14** *Recargo 10€

3 entrantes + principal + postre	30€
4 entrantes + postre	24€

*Bebida, pan y café no incluido. *Un solo arroz por mesa. *Pan de hogaza recién horneado. 3,50€

***El total de la cuenta se realizara en un solo pago.**

***Prohibida la entrada de comida y bebida de fuera de este establecimiento.**

Alergenos

1 Gluten 2 Crustaceo 3 huevo 4 Pescado 5 cacahuete
6 Soja 7 Lacteos 8 Frutos con cascara 9 Apio 10 Mostaza
11 Granos sesamo 12 Dioxido de azufre 13 Altramuces 14 Moluscos