



AS DE COPPAS

Desde el

14 DE JUNIO

CENAS EN EL CLAUSTRO



AS DE COPAS

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR O COMPARTIR

Ensaladilla dels Capellans con
huevo frito y panceta ibérica
(salsa kimchi)

Escalibada con burrata de búfala
y vinagreta de frutos secos

Ventresca de bonito con
escalibada braseada y romesco

Pan de cristal con berenjena a la
brasa, rulo de cabra y cebolla
caramelizada

Pulpo a la brasa con parmentier de
sobrasada y láminas de torreznos

Pan de cristal con jamón de bellota,
tomate y aceite de parga milenario





AS DE COPAS

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Nuestro entrecot Angus 50% a la brasa con salsas al gusto

Solomillo de cerdo ibérico especiado a la brasa

Cachopo de ternera con cecina y queso del Maestrazgo

Burguer de vaca madurada sobre brioche, cebolla al vino, salsa de trufa

Carrillera de ibérico con salsa de Oporto

Lomo de corvina con salsa de setas al cava

Bacalao con crema de ajos asados



CASA
dels
CAPELLANS
RESTAURANT

Postre inspiración del día
Aguas minerales y vino dels Capellans

PRECIO MENÚ 30€

No incluye cafés e infusiones en el menú