

# MENÚ ejecutivo

DE LUNES A VIERNES

## APERITIVO DE BIENVENIDA

### PRIMER PLATO

Buñuelos de bacalao con titaina a los dos ajoaceites

### SEGUNDO PLATO

Milhojas de patata con solomillo confitado y foie

ó

Calamares con cebollitas, habas baby, crema de romescu  
y frutos secos

### POSTRE

Tatin de manzana con helado de vainilla

Trilogía de chocolate

Torrija con helado de vainilla

Trío de sorbetes con coulis de frutillas del bosque

**24,50 €**

IVA INCLUIDO

Bebida y café no incluidos



*Masia de las estrellas*

# MENÚ

## Recomendado

DE LUNES A DOMINGO

### APERITIVO DE BIENVENIDA

### PRIMER ENTRANTE INDIVIDUAL

Salmorejo con mango y gambas confitadas

### SEGUNDO ENTRANTE INDIVIDUAL

Bacalao al grill sobre escalivada caliente

### ARROCES A ELEGIR

Arroz a banda

Arroz de pulpo, calamares y gambones  
con ajitos tiernos

Arroz de gambón con setas y ajoaceite de trufa

Arroz de setas, solomillo y foie

Arroz de longaniza valenciana con habitas e ibéricos

Arroz de gamba rayada y sepionet (supl.+ 5,5€)

Arroz de dorada con ajetes (supl.+5,5€)

Arroz de bogavante (supl.+9€)

### POSTRE A ELEGIR

Tatin de manzana con helado de vainilla

Trilogía de chocolate

Torrija con helado de vainilla

Trío de sorbetes con coulis de frutillas del bosque

# 34,50 €

IVA INCLUIDO

Bebida y café no incluidos



*Masia de las estrellas*