

ENTRANTS

Foie d' ànec amb melmelades i torradetes

10,00 €

Camembert fornejat

11,00 €

ENTRANTS CASANOVAS

15,00 €personas

Anxoves

Plat de llom ibèric

Xapatetes de pa amb tomàquet

Plat d' Encenalls de pernil ibèric

Formatge roncal amb macadamies

PER DEGUSTAR

17,00 €personas

Coca de recapte

Llenties amb foie

Llagostins en tempura

Calçots amb salsa romesco

Bikini de bull de tòfona i brie

Escarola i bacallà amb salsa de xató

PRIMERS PLATS

Lenties amb foie	9,00 €
Amanida de tres formatges amb confitures	9,00 €
Papardelle a la carbonara de tòfona	10,00 €
Graellada de verdures i calamarsos amb sal de fum i aroma de vainilla	11,00 €
Calçots pelats de collita pròpia (8 un.)	12,00 €
Escamarlans amb gratinats	18,00 €
Ous esclafats amb llagosta, patates i carxofes	21,00 €

ARROSSOS

Rissoto de tòfona amb el seu rovell	18,00 €
Arròs negre amb escamarlans	20,00 €
Arròs de llagosta (mínim 2 pers.)	25,00 €/persona

SEGONS PLATS

Melès ibèric de galta i peu amb parmentier de patata	15,00 €
“Chuletón” de vedella amb sals i mostasses (mínim 2 pers.)	16,00 €/persona
Costelles de cabrit en tempura chips escarxofa	17,00 €
Filet de vedella amb xalota confitada foie i reducció de vermut rosé	19,00 €
Filetó al tall amb mini-formatge desfet	22,00 €
Espatilleta de cabrit en cocció lenta (14 h)	24,00 €
“Migas” i morro de bacallà amb melmelada de tomàquet i xoriço	18,00 €
Llenguado de platja amb confitura de 3 taronges	19,00 €
Bacallà amb rissoto de morcilla	19,00 €
Peix de costa	(segons mercat)

LES NOSTRES FORMULES

OPCIÓ DELICADA 21,00 €

Primer plat

Encenalls de pernil de Jabugo
Xapatetes de pa amb tomàquet
Terrons de formatge Roncal
Terrina de foie Casanovas amb tòfona

Segons plats

Fines fulles de vedella brasejada

o

Papardelle a la carbonara de tòfona

Postre

Biscuit de xocolata calenta

o

Amanida de fruites naturals

MENÚ DEGUSTACIÓ 42,00 €(Taula completa)

Primers plats

Llenties amb foie

Calçots de collita pròpia pelats

Arròs negre amb escamarlans

Segons plats

Filet de vedella amb xalota confitada i foie

o

Peix del dia

Prepostre

Postre

Bunyols de xocolata

7% iva inclòs

ENTRANTES

Foie de pato con mermeladas y tostaditas	10,00 €
Camembert horneado	11,00 €

ENTRANTES CASANOVAS

15,00 €/persona

Anchoas
Carpaccio de lomo ibérico
Chapatitas de pan con tomate
Virutas de jamón de Jabugo
Dados de queso Roncal con macadamias

PARA DEGUSTAR

17,00 €/persona

Coca de recapte
Lentejas con foie
Langostinos en tempura
Calçots con salsa de romesco
Bikini de bull de trufa y brie
Escarola y bacalao con salsa de xató

PRIMEROS PLATOS

Lentejas con foie	9,00 €
Ensalada de 3 quesos con confituras	9,00 €
Papardelle a la carbonara de trufa	10,00 €
Parrillada de verduras y calamares con sal ahumada y aroma de vainilla	11,00 €
Calçots pelados de cosecha propia	12,00 €
Cigalas con gratinados	18,00 €
Huevos rotos con langosta, patatas y alcachofas	21,00 €

ARROCES

Rissoto de trufa con su yema	18,00 €
Arroz negro con cigalas	20,00 €
Arroz de langosta (mínimo 2 pers.)	25,00 € persona

SEGUNDOS PLATOS

Meloso de ibérico de carrillada y pies con parmentier de patata	15,00 €
“Chuletón” de ternera a las sales y mostazas (mínimo 2 pers.)	16,00 € persona
Costillas de cabrito en tempura	17,00 €
Filete de ternera con chalota confitada foie i reducción de vermut rosé	19,00 €
Filetón al corte con mini-queso fundido	22,00€
Espaldita de cabrito a cocción lenta (14 h)	24,00 €
“Migas” y morro de bacalao con mermelada de tomate y chorizo	18,00 €
Lenguado de playa con confitura de 3 naranjas	19,00 €
Bacalao con risotto de morcilla	19,00 €
Pescado de costa	(según mercado)

NUESTRAS FÓRMULAS

OPCIÓN DELICADA 21,00 €

Primer plato

Virutas de jamón de Jabugo
Chapatitas de pan con tomate
Terrones de queso Roncal
Terrina de Foie *Casanovas* trufado

Segundos platos

Finas hojas de ternera braseada
o
Papardelle a la carbonara de trufa

Postre

Biscuit de chocolate caliente
o
Ensalada de frutas naturales

MENÚ DEGUSTACIÓN 45,00 € (Mesa completa)

Primer plato

Lentejas con foie
Calçots de cosecha propia pelados
Arroz negro con cigalas

Segundo plato

Filete de ternera con chalota confitada, foie y
vermut rosé
o
Pescado de costa

Prepostre

Postre

Buñuelos de chocolate

I. V. A. 7% incluido en el precio