






















MENÚ EJECUTIVO











EL HÁBITAT SELLA












ENTRANTES

-   Bacalao, tomate y empeltes
-        Huevos rotos, gulas y jamón con ajo negro
-     Verduras en tempura, bocartes y romesco
-     Tartar de salmón, aguacate y sésamo
-     Fideua con alioli

PRINCIPAL

-  Jarrete de ternera de leche cremoso de patata y trigueros
-   Dorada al orio con patatas panadera
-     Merluza en salsa verde
-   Confit de pato con arroz de frutos rojos
-  Entrecote de vaca madurada a la brasa con piquillos (3,5€) Suplemento

POSTRES

-     Red velvet
-   Surtido de helados
- Selección de fruta de temporada con zumo de naranja
-     Infusión de arroz Benere, espuma de leche y arroz inflado
-     Tarta de manzana

BODEGA

Vino Blanco D.O. Somontano
Vino Tinto D.O. Somontano

27,50

*precio en euros. IVA incluido

Los lunes este establecimiento permanecerá cerrado por descanso semanal

