
















MENÚ EJECUTIVO













EL HÁBITAT SELLA



ENTRANTES

-    Verduras a la parrilla con romesco
-   Tomate rosa, ventresca y kalamate
-    Caldereta de alubias de Tolosa, almejas y sepia
-    Huevo a baja temperatura, hongos e ibérico
-     Tiradito de lubina y leche de chufa

PRINCIPAL

-   Salmón con pisto y orio de ajos tiernos
 -   Magret de pato, salsa pacharán y nioca de frutos secos
 -      Secreto ibérico en salsa de mostaza
 -    Bacalao al pil pil con pimientos y tomate
- Entrecot de vaca madurada a la brasa con piquillos (3,5€) Suplemento

POSTRES

-      Tarta de higos
-   Surtido de helados
- Selección de fruta de temporada con zumo de naranja
-      Tocinillo, pasta filo y vainilla
-      Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión

BODEGA

Vino Blanco D.O. Somontano

Vino Tinto D.O. Somontano

29

*precio en euros. IVA incluido

