










# LASAL













## Entrantes Fríos

 <i>Atún ahumado sobre encurtidos al estilo japonés</i>	12€
 <i>Surtido de chacinería ibérica (Jabugo)</i>	11€
 <i>Tartar de bonito y hojas verdes</i>	13€
 <i>Jamón de cerdo ibérico de campo (Jabugo)</i>	18€


## Entrantes Calientes

 <i>Croquetas de setas con reducción de vino (6 unidades)</i>	9€
 <i>Cocas de espelta (vegetal, calamar y pisto con panceta ibérica)</i>	12€
 <i>Pulpo primavera con tinta de calamar y aceite de albahaca</i>	14€
 <i>Huevos rotos con jamón Ibérico, patata y Ajos tiernos</i>	 14€

## Nuestros clásicos

 <i>Ensalada de temporada</i>	 10€
 <i>Tostas de sardina ahumada con puerro al jengibre</i>	  12€
 <i>Tempura de verduras al caramelo de soja</i>	   10€
 <i>Buñuelos de bacalao sobre cebolla caramelizada (6 unidades)</i>	  12€
<i>½ ración.</i>	7€

## Arroces y Pastas (Mínimo 2 personas)

<i>Ravioli de wanton y calabaza sobre salsa de boletus</i>	10€
<i>Fideuà de bacalao y coliflor</i>	12€
<i>Paella valenciana</i>	13€
<i>Arroz del senyoret</i>	  14€



Plato con componentes ecológicos











Plato 100% producción ecológica



# LASAL





## Pescados

---

 Calamares al limón y espuma de all y oli negro		12€
 Bonito a la soja y pisto de tomate seco	  	15€
 Pescado de temporada con verduras de nuestro huerto		16€
 Bacalao al pil pil con espaguetis vegetales		15€

## Carnes

---

 Lágrima de ibérico con taco de pastel de patata y salsa de tartufata		14€
 Muslo de pollo campero sobre cremoso de ciruelas y salsa jengibre con frutos secos		15€
 Paletilla de cordero al toque de curri y esencia de cilantro y papel de arroz		17€
 Lomo alto ecológico del Ripollés en su jugo con estofado de setas silvestres y polenta		21€

## Postres

---

Sorbete de limón y albahaca		5€
Tarta de queso al caramelo		5€
Suspiro Ad Hoc		6€
Panna cotta con frutos rojos		6€
Brownie con crema de Baileys y helado de café		7€

Surtido de Panes y Aperitivo del Chef 2,50 € por persona  
10% IVA Incluido

En cumplimiento del Reglamento (EU) 1169/2011 les informamos que nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Por favor, soliciten a nuestro personal de sala información en materia de Alergias e Intolerancias Alimentarias.



Plato con componentes ecológicos



Plato 100% producción ecológica

