



MWC MENÚ

Carpaccio de buey / *Ox Carpaccio*

Jamón de bellota / *Iberian ham*

Ensalada salmón ahumado con escarola, berros con vinagreta de caviar / *Smoked salmon salad with endive and watercress with caviar vinaigrette*

Foie mi cuit (duck) / *Foie mi cuit (duck)*

Cazuelita de colas de gambas al ajillo con pimientos del piquillo / *Casserole of shrimp tails with salted garlic and red peppers*

Croquetas cremosas de jamón Ibérico / *Roasted ham croquettes*

TOSTADAS DE PAN DE PAYÉS con tomate, ajo y aceite de oliva virgen / *TYPICAL CATALAN TOASTED BREAD with tomato, garlic and virgin olive oil*

SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

(A escoger con 1 semana de antelación / *Choice 1 week in advance*)

FILETES DE DORADA con guarnición de escarola y patata inglesa/ *SEA BRAM FILLETS with chicory and potato*

o/ or

*TOMAHAWK steak (costilla de ternera) / **TOMAHAWK steak (rib of beef)*

Disfrutaremos del momento del corte en su mesa. / We enjoy the moment the meat is cut at your table.

Y la emplataremos en una piedra que mantendrá la carne en la temperatura ideal. / And we plate it on a hot stone that keeps the meat at the perfect temperature.

POSTRE / DESSERT

COULANT de chocolate con helado de vainilla / *Chocolate COULANT with vanilla ice cream*

Cafés, Descafeinados, Hierbas e Infusiones / *Coffee, Decaffeinated, Teas and Herbal teas*

BODEGA / CELLAR

Vino Blanco / *White wine*: O Luar do Sil (D.O. Valdeorras)

Vino Tinto / *Red wine*: Pago de los Capellanes Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Aguas Minerales / *Mineral water*

110€ pp IVA incl./ VAT included