



*Es Mussol*  
restaurant

Menú I

## *Degustación*

*Pan con tomate, olivas y all i oli*

*Butifarrón flambeado con orujo*

*Rollitos de calabacín, “bacon” y gambas*

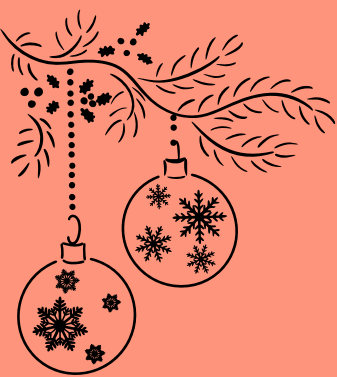
*Fondue de quesos con entrecotte trinchado, variedad de pan,  
manzana, zanahoria, apio, nueces, uva...*

## *Postre*

*Sorbete de mango / Banoffee casero*

*Montelciego Crianza -Rioja- / Nox -Penedés-  
Agua - Refrescos - Cerveza*

*Precio por persona: 44€ (IVA incl).*





Menú II

## Degustación

Pan con tomate, olivas y all i oli

Carpaccio de bonito

Butifarrón flambeado con orujo

Alcachofas fritas

Rollitos de calabacín, "bacon" y gambas

Ensalada con crujiente de pollo y gambas

Picaña Black Angus

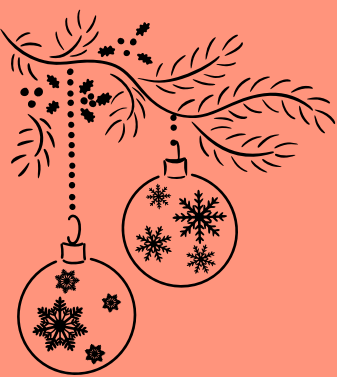
## Postre

Sorbete de mango / Banoffee casero

Montelciego -Rioja- (Crianza) / Nox -Pinord-

Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por pers. 44€ (IVA incl).





Menú III

## Entrantes

Pan con tomate, olivas y all i oli

Carpaccio de bonito

Butifarrón flambeado con orujo

Alcachofas fritas

## Principal a elegir:

Pasta fresca rellena de setas, con mango, rucola, nueces,  
parmesano y aceite de trufa

o

Lomo de bacalao con crema de miel, ajos tiernos y gamgas

o

Entrecotte con sobrasada caramelizada

## Postre

Helado artesano de almendra / Tarta de queso con dulce de mango

Viñedos de Altura -Ribera del D.- / Bardos -Verdejo-

Agua - Refrescos - Cerveza

Precio por pers. 48€ (IVA incl.)