Sa COVA
RESTAURANT

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitius

Croqueta d'ibèric | **2.5 € unitat / 9 € ració (4u)**
Anxova de l'Escala amb pa de coca | **2 €/unitat**
Espatlla ibèrica amb pa de coca (1/2 ració) | **16 €**
Calamars a l'andalusa amb maionesa d'all, llima i coriandre | **13 €**

Primers

Amanida d'espinacs, carbassa rostida, formatge de cabra, picadillo i vinagreta de codony
Amanida de l'hort
Roast beef de picaña fumada, pesto de tomàquet, parmesà, ruca i festucs
Focaccia torrada a la graella, albergínia rostida a la brasa, anxova i salsa xató
Tàrtar de portobellos a la brasa, escuma de tòfona, portobellos laminats i pinyons torrats
Crema de porros a la brasa, mató, porros en escabetx i pa carasatu
Musclos de roca a l'arromescada amb fonoll fresc
Papada de porc a baixa temperatura, puré rústic de patates, saltat de bolets de temporada i rovell d'ou curat
Rigatonis a la bolonyesa de calamar

Principals

Tataki de tonyina i fricandó de bolets
Entrecot de vaca madurada amb patates mini i pebrot del piquillo confitat *Supl. +5 €*
Cassoleta de lluç i patata, picada verda i allioli negat
Suprema de salmó a la planxa, cremós d'api-rave i beurre blanc cítrica
Calamar de costa a la brasa, cremós de coliflor i glacejat de ceba
Galta de vedella a baixa temperatura i guisat ràpid de cigrons
Cuixa de pollastre desossada en dues coccions, moniato rostit i teriyaki de taronja i romaní
Filet de porc marinat i acabat a la brasa, acompanyat de chutney de poma
Fideus a la cassola de mar i muntanya amb salsitxa fresca, bolets i gambetes

Postres

Crema catalana feta a casa i cremada al moment
Pastís de mató amb fruits vermells
Cremós de xocolata 70%, daus de brioix torrats a la brasa, oli d'oliva verge extra i sal en escates
Tiramisú
El nostre flam Sa Cova, caramel de taronja i nata semimuntada
Fruita fresca de temporada

30€

IVA inclòs
Servei de pa i aigua inclòs