Sa COVA
RESTAURANT

MENÚ DE TEMPORADA

Aperitivos

Croqueta de ibérico | **2.5 €/unidad**
Anchoa de L'Escala con pan de coca | **2 €/unidad**
Paleta ibérica con pan de coca (1/2 ración) | **14 €**
Calamares a la andaluza con mayonesa de ajo, lima y cilantro | **13 €**

Primeros

Ensalada de espinacas, calabaza asada, queso de cabra, picadillo y vinagreta de membrillo
Ensalada del huerto
Roast beef de picaña ahumada, pesto de tomate, parmesano, rúcula y pistachos
Focaccia tostada a la parrilla, berenjena asada a la brasa, anchoa y salsa xató
Tartar de portobellos a la brasa, espuma de trufa, portobellos laminados y piñones tostados
Crema de puerros a la brasa, mató, puerros en escabeche y pan carasatu
Mejillones de roca a la romescada con hinojo fresco
Papada de cerdo a baja temperatura, puré rústico de patatas, salteado de setas de temporada y yema de huevo curada
Rigatoni a la boloñesa de calamar

Principales

Tataki de atún y fricandó de setas
Entrecot a la brasa, patatas pequeñas y pimientos del piquillo confitados *Supl. +5 €*
Cazuelita de merluza y patata, picada verde y alioli suave
Suprema de salmón a la plancha, cremoso de apionabo y beurre blanc cítrica
Calamar de costa a la brasa, cremoso de coliflor y glaseado de cebolla
Carrillera de ternera a baja temperatura y guiso rápido de garbanzos
Muslo de pollo deshuesado en dos cocciones, boniato asado y teriyaki de naranja y romero
Filete de cerdo marinado y terminado a la brasa, acompañado de chutney de manzana
Fideos a la cazuela de mar y montaña con salchicha fresca, setas y gambitas

Postres

Crema catalana casera, quemada al momento
Pastel de mató con frutos rojos
Cremoso de chocolate 70% con dados de brioche tostados a la brasa, AOVE y sal en escamas
Tiramisú
Nuestro flan Sa Cova, caramelo de naranja y nata semimontada
Fruta fresca de temporada

30€
IVA incluido
Servicio de pan y agua incluido