

# De diario...

## Para empezar

Caballa en escabeche, judía tierna y tomates cherrys semi secos.

Panaché de verduras jamón ibérico y cremoso de burrata.

Risotto de pato, trompetas y trufa.

## Seguimos con

Pescado de lonja, meuniere de pimientos rojos, puerros confitados y aceite de cenizas.

Calamar entero a la brasa, mojo verde y pate de pescado.

Costillar de cerdo, lacado a la barbacoa crema suave de ajos y ensalada de invierno y cítricos.

Solomillo de ternera fileteado, pimientos del padrón y jugo de rustido. (sup. 7€).

## Finalizamos con

Tarta casera emotions.

Torrija yema quemada, helado de manzana (sup. 3€).

Cremoso de chocolate negro, bizcocho aireado de café, sopa de mango y hierbabuena

Fruta de temporada con su helado.

## PVP. 19,90€

Agua, refresco, cerveza o copa de vino, pan incluido.

IVA incluido en el precio. Suplemento terraza 10%

EMOCIONS  
SORLI·RESTAURANT