

Para llevar...

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 emociions.

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. Menú 14,90€

1/2 menú de 1r plato PVP. 10€

1/2 menú de 2º plato PVP. 12€

EMOCIONS
SORLI · RESTAURANT