

PARA PICAR O COMPARTIR

Olivas rellenas "Picasianas"

Anchoas del Norte marinadas a nuestro estilo

Delicias de Camembert fundido

Alitas de pollo "Texmex" con salsa de soja dulce

Coca anisada de tartar de salmón y queso de gouda gratinado

Virutas de paletilla ibérica

Pan de chapata con tomate

Fritura de rabas de sepia a la andaluza

ENSALADAS Y CARPACCIOS

Ensalada de cinco lechugas

Ensalada de langostinos con nueces y vinagreta de fresas

Ensalada de salmón marinado con papas arrugadas y salsa de yogurt al eneldo

Carpaccio de ternera con vinagreta de naranja y piñones tostados

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Sopa fría de puerros y espárragos con costrinis y torreznos

Pastel frío de pescado de roca con sablillé de hojas de lima

Terrina foie "mi-cuit" con confitura de naranja amarga y dulce de membrillo

"Farcellet" de espinacas y manzana con un ligero toque de panceta y salsa de piquillos

PASTA Y ARROCES

Tagliatelle a la crema con trigueros y habitas de temporada

Arroz cremoso de "mezclum" de setas, con perfume de aceitunas negras

Rissoto de frutos del mar, con tomates secos y salsa de su mismo coral

PESCADOS

Morro de bacalao a la muselina de ajos sobre lecho de tomate confitado

Suprema de salmón a la parrilla con verduras salteadas al "Wok" y mantequilla de hierbas

Lomos de lubina horneados y crema de avellanas tostadas

Pescado del día, según mercado

CARNES

Chuletitas de cordero asadas con verduras salteadas al "wok" y mantequilla de aromáticas

Muslo de pato confitado con salsa de frutas del bosque

Brochetas de pollo teriyaky con cuscus de albahaca y hierbas arábicas

Filete ibérico en salsa de merlot y melocotones

Entrecot de ternera a la parrilla con trilogía de sales y mostazas

Solomillo de buey a las tres texturas de queso

VINOS TINTOS

Rioja D.O.

Romeral (Casa)

Cune 3º año

Marqués de Cáceres (Crianza)

Remelluri (Reserva)

Coto de Imaz (Reserva)

Marqués de Riscal (Reserva)

Marqués de Murrieta (Reserva)

Viña Tondonia (Reserva)

Roda II (Reserva)

Viña Ardanza (Reserva)

Somontano D.O.

Enate (Crianza)

Ribera Del Duero D.O.

Fuentespino (Crianza)

Condado de Haza (Crianza)

Costers Del Segre D.O.

Raimat Abadía (Crianza)

Catalunya D.O.

Sangre de Toro (Crianza)

Torres Coronas (Crianza)

VINOS BLANCOS

Penedès D.O.

Viña Sol

Blanc Pescador

Castillo de Perelada (Casa)

Somontano D.O.

Enate Gewürztraminer

Rías Baixas D.O.

Martín Codax

Rioja D.O.

Monopole

Marqués de Cáceres

VINOS ROSADOS

Penedes D.O.

Cresta Rosa

Rioja D.O.

Marqués de Cáceres

CAVAS

Conde de Caral (Brut Nature)

Raventós i Blanc (Brut Nature)

Carrer de la Plata N°3

Servicio de cocina de martes a domingo

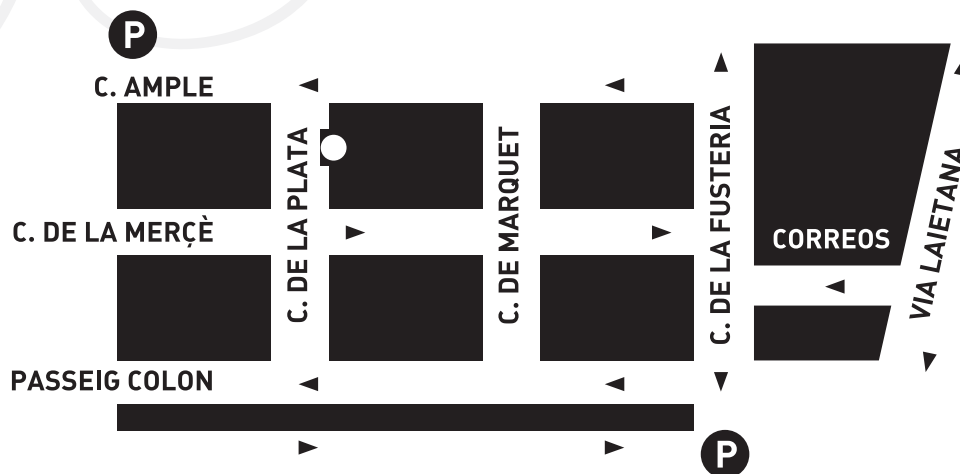
19:00h. a 00:00h.

Información y reservas

93 319 92 98

reservas@classicgotic.es

www.classicgotic.es



Parkings: C Ample, 29 - Moll de la fusta