

# EL BASET

## MENÚ NOCHE

Restaurant

### *Degustación de entradas*

Aperitivo del día

Terrina de foie con manzana en texturas y brioche de pan de especias

○

Ostra con hueva de trucha y ponzu

---

Buñuelo de bacalao sobre sofrito ligeramente picante

---

Setas guisadas al momento con huevo a baja temperatura, cigala y calabaza

### *Segundo plato a elegir*

Rape con guisito de alubias y pulpo

○

Magret con salsa de naranja y boniato

### *Postre a elegir*

Torrija con crema quemada, helado de mandarina y crumble

○

Ensalada de frutas con sopa fría de té magia primaveral y helado de lichi

○

Sorbete de limón

**42,50 €**

MÍNIMO 2 PERSONAS - Menú para mesa completa – BEBIDA NO INCLUIDA  
PRECIO POR PERSONA - I.V.A INCLUIDO

# EL RASET

## DINNER MENU

Restaurant

### *Starters*

Snack of the day

Foie terrine with textured apple and gingerbread brioche

Or

Oyster with trout roe and ponzu

---

Cod fritter on slightly spicy tomato sauce

---

Mushrooms cooked at the moment with egg at low temperature, Norway lobster and pumpkin

### *Main course to choose*

Monkfish with bean and octopus stew

Or

Duck magret with orange and sweet potato sauce

### *Dessert to choose*

Torrija (milk toast) with caramel cream, tangerine ice cream and crumble

Or

Fruit salad with cold tea soup and lychee ice cream

Or

Lemon sorbet

**42,50 €**

MINIMUM 2 PEOPLE - Menu served for full table – BEVERAGE NOT INCLUDED  
PRICE PER PERSON - V.A.T INCLUDED