



# SONATA

RESTAURANT

per Carlos Monsonis

❖..... **EMPEZAMOS** .....❖

	RACIÓN	1/2 R.
<i>Panet</i> a la brasa de caballa y emulsión <i>maître d'hôtel</i> (2 piezas)	7	
<i>Panet</i> a la brasa de <i>steak tartar</i> (2 piezas)	9	
<i>Panet</i> a la brasa de pulpo de roca y romescu (2 piezas)	8	
Coca de verduras a la brasa, sardina y huevas de arenque (2 piezas)	8	
Versión de ensaladilla con atún rojo, y aceite de oliva <i>Canetera</i>	12	7
Crema de queso de oveja de <i>Castellón</i> , bonito marinado, y tomates de <i>penjar</i>	12	7

❖..... **CONTINUAMOS** .....❖

Sinfonía de verduras con foie escabechado	18	10
Pulpo de roca a la brasa y emulsión de su jugo con cebolletas	17	8
<i>Cocotxas</i> de bacalao al <i>pil-pil</i> de coliflor a la brasa y tocino ibérico	19	9
Estofado de pollo, crestas, yema confitada y langostinos	14	

❖..... **TERMINAMOS** .....❖

Pescado salvaje a la brasa (según mercado)	25
Salmonete de roca , sopa de tomate de <i>penjar</i> asado y su jugo	21
Raya, mantequilla de algas y alcaparras	17
Arroz de galeras y ortiguillas	18
Arroz de setas y costillar de ternera al horno	18
<i>Magret</i> de pato a la brasa, pera salteada en vainilla y mandarina y boniato rojo	20
Molleja de ternera glaseada a la brasa con chalotas <i>Oporto</i> y judías verdes	18
“El cochinito y las manitas”	22

*\*Todos los precios son en euros e incluyen IVA*

*\*EN CUMPLIMIENTO DEL RD126/2015 TENEMOS A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN NUESTRA CARTA. LES INFORMAMOS DE QUE NUESTROS MENÚS CUMPLEN CON EL RD 1420/2006 SOBRE PREVENCIÓN DE LAS PARASITOSIS POR ANISAKIS.*

*\*Por favor, comuniquen las alergias e intolerancias al personal de sala*