

CONDES

(fórmula tres platos) · 29€ (sin bebidas)
A elegir: entrante + pescado o carne + postre

ENTRANTES

Raviolis cremosos de setas con láminas de jamón ibérico
Tataki de atún con tartar de tomates y aire de jengibre
Alubias de Santa Pau con almejas
Ensalada tibia con brotes tiernos, agua de tomate y toques yodados
Fideuá negra de marisco

PESCADOS

Ceviche de corvina, leche de tigre con granizado de cilantro y toques de ajo negro
Albóndigas de rape con suquet al perfume de albahaca
Bacalao al ajoarriero

CARNES

Magret de pato estilo coreano
Manitas de cerdo crujientes con consomé de ibéricos y chutney de piña
Txuleta a la brasa con pastel de patata y panceta, mermelada de hongos y parmentier **(3€)**

POSTRES

Selección de quesos con pan de pasas y nueces
Unos cítricos muy dulces
Mousse de chocolate con corazón de pistacho y helado de melón
“Mel i mató” estilo Loidi

10% IVA INCLUIDO

PARA PICAR

Jamón Ibérico de bellota (100gr.) servido con pan con tomate · **22.00€**

Gambas con ajo y perejil (6uds.) · **14.50€**

Croquetas artesanas Martin Berasategui · **1.50€ u./min.4u.**

Ensaladilla rusa con langostinos · **7.00€**

LOIDI · A COMPARTIR

(**mesa completa, mín. 2p.**) · **39€/pp.** (sin bebidas)

Para picar + A elegir: pescado o carne + postre

MENU 10º ANIVERSARIO LOIDI

(**mesa completa**) · **55€** (sin bebidas) · **69€** (con maridaje de vinos)

El cremat de Martin

Raviolis cremosos de setas con láminas de jamón ibérico

Kokotxas de bacalao al pil pil con berberechos

Solomillo de vaca vieja, pastel de patata y panceta ibérica y mermelada de hongos

Infusión de frutos rojos con helado de queso fresco y cristal de remolacha

La clásica torrija de Martin Berasategui

Los platos pueden contener ingredientes considerados alérgenos.

Solicite el listado a nuestro personal para más información.

*Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los Anisakis.