



CBMW End of Season Lunch Menu 27 May 2026



Para empezar

Tartar de tomate con vinagreta de soja y sardina ahumada
tomato tartare with soy vinaigrette and smoked sardine

Pisto de la huerta con huevo poché
garden ratatouille with poached egg

Buñuelos de bacalao sobre alioli trufado
cod fritters on truffle alioli

Seguimos con

Paella de la mar
seafood paella

Paella de la tierra
meat paella

Lomo de bacalao con crujiente de ajo y cebolla
cod loin with crispy garlic and onion

Carrillada de cerdo con salsa al oloroso y Pedro Ximénez
pork cheeks braised and tenderised in spanish sherry served with PX sauce

Paletilla de cordero al horno con salsa Pedro Ximénez
roast lamb shoulder with PX sauce

Terminamos con

Fruta natural de temporada
fresh seasonal fruit

Torrija de brioche con helado de kínder bueno
brioche french toast with kínder bueno ice-cream

“Pa de pessic” con chocolate y crema de avellana
catalan sponge cake with chocolate and hazelnut cream

El Menú Incluye:

Pan, tomate y “All i Oli”
bread, tomato and alioli

1 bebida por persona:
1 drink per person

(1 agua font vella de 0.5L o 1 caña o 1 copa de vino blanco, rosado o tinto).
0,5L water or 1 beer or 1 glass white/rosado/red wine