

Menú



— Aperitivo —

OSTRA by Guillemet

Y caviar de salmón

FOIE GRAS

Montadito 2254 con foie gras y aceite de avellanas

— A compartir —

PA I TOMÁQUET

Pan de coca de cristal untado con tomate de colgar

SURTIDO DE IBÉRICOS D.O GUIJUELO

Tabla con jamón de bellota, lomo y chorizo

VIAJE DE QUESOS

Mini Tabla de quesos con mermeladas just for cheese y picos

SARDINAS

Ahumadas con guacamole y ito togarashi

PULPO

De roca con patata y salsa de café de París

COSTILLA DUROC

Costilla de cerdo Duroc cocinada a doble cocción en salsa agridulce

CREMA CATALANA

Torrija con crema catalana y helado de avellana de Piamonte

Vino 2254 D.O Empordà (1 botella máx. cada 2 pax)

Aperitivo con una cerveza o una copa de Sangría

Aguas minerales y Café



50,00€/pax.

2254 RESTAURANT – By NUNCIO CONA, CHEF