

Menú



— Aperitivo —

OSTRA by Guillemet

Y caviar de salmón

FOIE GRAS

Montadito 2254 con foie gras y aceite de avellanas

BOQUERONES

Suaves y marinados en vinagre y su picada de perejil

— A compartir —

PA I TOMÀQUET

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

GRAN CANELÓN

Nuestro gran canelón con rustido de pato, peras y parmesano

ATÚN

Tataki de atún bluefin con ajo blanco de piñones y esencia Mediterránea

LA TAGLIATTA

De lomo bajo de ternera ecológica de Girona con cremoso de parmeso y rúcula

CHOCOLATE CON CHOCOLATE Y MÁS CHOCOLATES

Sopita tibia de chocolate con helado de chocolate Belga, caviar de trufa blanco y láminas de trufa

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

Aperitivo con una cerveza o una copa de Sangría

Aguas minerales y Café



65,00€/pax.

2254 RESTAURANT – By NUNCIO CONA, CHEF