

# Menú



**-Aperitivo -**

## **CROQUETA DE QUESO**

La de parmigiano reggiano con esencia de ceps

**— A compartir —**

## **SURTIDO DE IBÉRICOS D.O GUIJUELO**

Tabla con jamón de bellota , lomo curado y chorizo

Acompañado con :

## **PA I TOMÁQUET**

Pan de coca de cristal untado con tomate de colgar

## **TARTAR DE SALMÓN**

Aguacate , tartar de salón y mayonesa de Sriracha

## **ALIGOT DE SERRAT**

Fondue de patata y queso de oveja, setas silvestres y trufa negra

## **CALAMARES**

Calamares a la Andaluza con all i oli blanco y negro

## **GRAN CANELÓN**

Nuestro gran canelón relleno de pato a baja temperatura y peras

## **LA TAGLIATTA**

De lomo bajo de ternera ecológica de Girona, cremoso de parmesano y rúcula

\*\*\*\*\*

## **CREMA CATALANA**

Torrija con crema catalana y helado de avellana de Piamonte

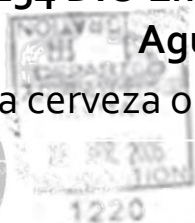
\*\*\*\*\*

\*Si el comensal tiene alguna alergia o intolerancia,  
estaremos encantados de adaptar el menú a su agrado

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

**Aguas minerales y Café**

\*Aperitivo con una cerveza o una copa de Sangría



**65,00€/pax.**

2254 RESTAURANT – By NUNCIO CONA, CHEF