

Menú



— Aperitivo —

OLIVAS

Gordal con aliño del chef

LAS CHIPS

Patatas chips con sal de Ibiza y salsa agri dulce

SALMON AHUMADO

Blini de salmón con mostaza antigua y caviar de arenque

CROQUETA DE JAMÓN

La clásica y de jamón de Bellota

— A compartir —

PATATAS BRAVAS 2254

Las de toda la vida , a nuestra manera

ENSALADILLA RUSA

Las del chef con salsa tonnata y pimientos del piquillo

GORGONZOLA Y PERAS

Ensalada de hojas con gorgonzola, peras y vinagreta de nuez

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

RISSOTO DE SETAS

Cre moso, setas silvestres y aceite de trufa blanca de Piamonte

PANNA COTTA

Panna cotta de azahar con fresones y crumble de chocolate

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

Aperitivo con una cerveza o una copa de Sangría

Aguas minerales y Café



44,00€/pax.

2254 RESTAURANT – By NUNCIO CONA, CHEF