

# Menú



## — Aperitivo —

### ACEITUNAS Y NARANJA

Gordal , rellenas de naranja de Sicilia y caviar de aceite extra

### BOQUERONES EN CEBICHE

En cebiche y un toque de yuzu

## — A compartir —

### PATATAS BRAVAS 2254

Las 2.0, con mayonesa de pimentón y alioli de ajo Negro

### QUESO DE CABRA

Ensalada de queso cabra con frutos secos y vinagreta de miel de caña

### 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, aceite de oliva y sal

### TACO DE FRICANDO

De carrillera de ternera, trompetas Negras y picada de almendras

### GYOZAS

Rellenas de rústido de pato y peras con crema de gorgonzola y nueces

### CHOCOLATE

Brownie del chef de chocolate

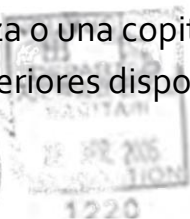
\*Si el comensal tiene alguna alergia o intolerancia,  
estaremos encantados de adaptar el menú a su agrado

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

**Aguas minerales y Café**

\*\*Aperitivo con una cerveza o una copita de Sangría

\*\*\* Opciones de vinos superiores disponible bajo previo aviso



**34,00€/pax.**

2254 RESTAURANT – By NUNCIO CONA, CHEF