

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

CROQUETA 2254

La de rustido Catalán de ternera, trufa y ceps

— 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

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

ALBÓNDIGAS Y SEPIA

Con tallarines de sepia, setas de temporada, pimientos de Padrón y aceite de piñones

GYOZAS

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

CHOCOLATE

Brownie del chef y de chocolate

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



39,00€/pax.

2254 RESTAURANT – By NUNCIO CONA, CHEF