

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 —

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

SARDINAS

Ahumadas con guacamole , soja y ito Togarashi

CALAMARES

A la Andaluza con alioli blanco y negro

GAMBAS

Salteadas en aceite de oliva virgen, ajo y guindilla

ATÚN

Tataki de atún Blue Fin con esencia Mediterránea

GYOZAS

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

TAGLIATA DE TERNERA

De lomo bajo de ternera ecológica de Girona con parmentier trufado y salsa Bordalesa

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 copita de Sangría

*** Opciones de vinos superiores disponible bajo previo aviso

50,00€/pax.

2254 RESTAURANT – By NUNCIO CONA, CHEF

