

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

BURRATA

Salmorejo tibio de pimientos de Piquillo, guanciale crujiente y picos de pan tostado

GAMBAS AL AJILLO

Salteadas en aceite de oliva virgen, ajo y guindilla

CALAMARES

Calamares a la Andaluza con " ALL i OLI " Blanco y Negro

SARDINAS

Ahumadas con guacamole , soja y ito Togarashi

ROLLITO DE LUBINA

Envuelto con alga nori, salsa de almendras y aceite de trufa

TAGLIATA DE TERNERA

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

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

65,00€/pax.

