

# Menú

## — Aperitivo —



### ACEITUNAS Y CAMPARI

Gordal , rellenas de naranja de Sicilia y esencia de Campari

### BOQUERONES EN CEBICHE

En cebiche y un toque de yuzu

### CROQUETA 2254

La de gamba roja salteada al ajillo

## — 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

### TORTILLA TRUFADA

Tortilla Española trufada con crema de parmesano

### SURTIDO DE IBÉRICOS D.O GUIJUELO

Tabla de embutidos 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

### CALAMARES

A la Andaluza con alioli Blanco y Negro

### GYOZAS

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

### FRAMBUESA

Helado de panna cotta con nitro texturas de frambuesa

\*Si el comensal tiene alguna alergia o intolerancia,  
Avisar al reservar y 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

**44,00€/pax.**

