

# 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 —

### **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

### **SARDINAS**

Ahumadas y con guacamole , soja y ito Togarashi

### **CALAMARES**

A la Andaluza con alioli Blanco y Negro

### **POLLO Y GAMBAS**

Brocheta marinada y con su salsa Mar y Montaña

### **BACALAO**

Morro a baja temperatura con Pil Pil de piñones y espárragos trigueros

### **GYOZAS**

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

### **COSTILLA DUROC**

Costilla de cerdo natural Duroc cocinada a doble cocción en salsa agridulce

### **CREMA CATALANA**

Torrija con crema catalana y helado de avellana de Piamonte

\*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

**50,00€/pax.**

2254 RESTAURANT – By NUNCIO CONA, CHEF

