

# 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

### BURRATA

Salmorejo de pimientos de Piquillo y oblea nitro de tomate

### POLLO Y GAMBAS

Brocheta marinada y con su salsa Mar y Montaña

### CALAMARES

Calamares a la Andaluza con alioli Blanco y Negro

### SARDINAS

Ahumadas y con guacamole , soja y ito Togarashi

### ATÚN

Tataki de atún Blue Fin, ajo blanco de almendras y esencia Mediterránea

### MAGRET DE PATO

Con reducción de sangría 2254 y compota de manzana de Girona

### 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

**65,00€/pax.**