

A VISTA

Barra i Fogons

Menú compartir centro de mesa

(1 plato cada tres personas para compartir)

Buñuelo de bacalao con mayonesa de encurtidos.
(1 unidad por persona)

-

Ensaladilla Rusa de boniato, encurtidos y ventresca de atún.

-

Maitake en tempura con salsa unagi

-

Tatin de cebolla y parmesano

-

Arroz de trufa

-

Magret de pato, castañas y cremoso de boniato.

Postres

2 postres a elección del chef

Bodega

Carmelo Rodero 9 meses – Ribera del Duero – 2022

o

Château Dereszla - Tokaji Dry - 2022

**Pan, 1 agua y (1 copa de cerveza o 1 copa de vino o 1 refresco) incluido por persona.
Café no incluido.**

55€ iva incluido

“Por 5 € más incluye una botella de vino cada 2 personas y los cafés”

Los menús tipo degustación NO estarán disponibles en los servicios de comida a partir de las 14:30h ni los de cenas a partir de las 21:30h.

¡Gracias por su comprensión!

A VISTA

Barra i Fogons

Group Menu.

(1 dish for every 3 people)

Cod fish fritter.

(1 und per person)

-

Sweet potato salad, pickles mayonnaise and tuna belly.

-

Maitake tempura with unagi sauce

-

Gnocci with truffle sauce

-

Onion tatin with parmesan cream

-

Duck breast with chestnuts and sweet potato

Desserts

2 desserts of the chef's choice

Wines

Carmelo Rodero 9 meses – Ribera del Duero – 2022

o

Château Dereszla - Tokaji Dry - 2022

**Bread, 1 water bottle and (1 glass of beer, 1 glass of wine or 1 soft drink)
included per person.
Coffe not included.**

55€ iva included

“For 5 € more it's included one bottle of wine for every 2 personas and coffees”

Tasting menus will NOT be available for lunch service after 2:30 pm or for dinner service after 9:30 pm.

Thank you for your understanding!