

A VISTA

Barra i Fogons

Menús de grupo.

Menú centro de mesa para compartir
(1 plato cada 3 personas)

Buñuelo de butifarra negra alioli de membrillo.

(1 und por persona)

-

Ensaladilla de boniato, encurtidos y ventresca de atún

-

Burrata “esparracada”, escalivados, romesco y pipas de calabaza.

-

Arroz de trufa

-

Meloso de cerdo a baja temperatura con cremoso de otoño

Postres

2 postres a elección del chef

Bodega

Consultar la opción de maridaje.

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

45€ iva incluido

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

¡Gracias por su comprensión!

A VISTA

Barra i Fogons

Group Menu.

Menu to share
(1 dish for every 3 people)

Black sausage fritter with quince aioli.

(1 und per person)

-

Sweet potato salad, pickle mayonnaise and tuna belly

-

Roasted burrata, roasted vegetables, romesco and pcikle onion..

-

Truffle rice.

-

Slow-cooked pork tenderloin with autumn cream

Desserts

2 desserts of the chef's choice.

Wine

Consult the pairing option.

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

45€ iva included

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!