

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

-

Tartar de tomate con encurtidos sobre emulsión de jalapeño y helado de mostaza.

-

Arroz de cigala.

-

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

-

Tomato tartar with pickles on jalapeño emulsion with mustard icecream .

-

Crafish 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 dinner service after 9:30 pm.*

*Thank you for your understanding!*