

A VISTA

Barra i Fogons

**Menú compartir centro de mesa**

**(1 plato cada tres personas para compartir)**

Buñelo de butiarra negra y allioli de membrillo  
(1 unidad por persona)

-

Ensaladilla Rusa de boniato, encurtidos y ventresca de atún.

-

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

-

Colmenillas a la crema

-

Arroz de cigala

-

Magret de pato, seta de temporada y cremoso de boniato.

**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 o 1 refresco) incluido por persona.  
Café no incluido.**

**55€ 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.**

**( 1 dish for every 3 people )**

Black sausage fritter with quince aioli.

( 1 und per person )

-

Sweet potato salad, pickles mayonnaise and tuna belly.

-

Tomato tartar on jalapeño emulsion with mustard icecream

-

Morels with cream

-

Crayfish rice

-

Duck breast with creamy sweet potato and season mushrooms.

## **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.**

**55€ 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!*