A VISTA

Barra i Fogons

Menú compartir centro de mesa

Gilda braseada
(1 unidad por persona)
-
Tosta de Atún rojo, aguacate y aliño de jalapeño.
-
Ensaladilla Rusa de boniato, encurtidos y ventresca de atún.
-
Tartar de tomate con encurtidos sobre emulsión de jalapeño y helado de mostaza.
-
Arroz de temporada
-
Magret de pato acompañado de raices salteadas con mantequilla noisette.

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.

60€ iva incluido

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 to share.

Grilled “Gilda"
(1 und per person)
-
Red tuna, avocado, and jalapeño toast.
-
Sweet potato salad, pickles mayonnaise and tuna belly.
-
Tomato tartar on jalapeño emulsion with mustard ice cream
-
Seasonal rice
-
Duck magret with root vegetables sautéed in noisette butter..

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

60€ 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!