

## SANGIOVESE NIGHTS

Hem creat un menú especial pels vespres del Sangiovese,  
pensat per mínim dos persones i on tot és per compartir.  
Esperem que us agradi!!

Gilda - Ssam, guacamole, shitake, oliva i piparres.  
Paperina de castanyes al Royal Curry.  
Crunch ibèric, parmentier i chipotle.  
Escuma de moniato amb pols de trompetes.  
Croqueta de ceps.

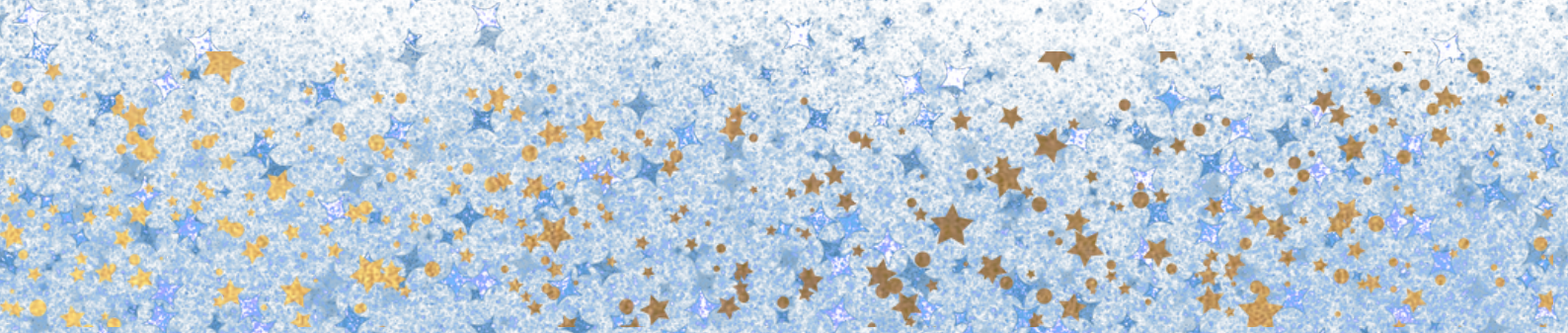
Amanida de carbassa, burrata, espinacs, magrana i pipes de carbassa.  
Patata Hasselback, botifarra de perol, salsa d'ou ferrat i ceba crispy.  
Calamarcets de platja, ceba confitada, tomàquets secs i pesto d'alfàbrega.  
Brioix de galta de vedella, ceba vermella, ruca, kimchi i maionesa de tòfona.

Crema de fruita de la passió, pinya, gerds, menta i llet merengada.

Preu per comensal 46,50 € Iva inclòs.

### NITS DE DIMECRES A DISSABTES.

Aquest menú es servirà per a tots els comensals de la taula.  
L'horari per aquest menú es de 20: 30h a 22: 00h



## SANGIOVESE NIGHTS

Hemos creado un menú especial para las noches del Sangiovese, pensado para mínimo dos personas y donde todo es para compartir. Esperamos que os guste!!

Gilda - Ssam, guacamole, shitake, oliva y piparras.  
Paperina de castañas al Royal Curry.  
Crunch ibérico, parmentier y chipotle.  
Espuma de boniato con polvo de trompetas.  
Croqueta de boletus.

Ensalada de calabaza, burrata, espinacas, granada y pipas de calabaza.  
Patata Hasselback, butifarra de perol, salsa de huevo frito y cebolla crispy.  
Calamarcitos de playa, cebolla confitada, tomates secos y pesto de albahaca.  
Brioche de carrillera de ternera, cebolla roja, rúcula, kimchi y mahonesa de trufa.

Crema de fruta de la pasión, piña, frambuesa, menta y leche merengada.

Precio por persona 46,50 € Iva incluido.

## NOCHES DE MIÉRCOLES A SÁBADOS.

Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa.  
El horario para este menú degustación es de 20:30h a 22:00h.