

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!!

Ssam amb guacamole, shitake confitat, oliva i piparres.
Patatetes arrugades al mojo picó.
Escuma de moniato amb pols de trompetes.
Croqueta d'espínacs.

Burrata fumada amb pebrots escalivats, anxoves i pesto.

Truita oberta amb sobrassada de Cal Rovira, formatge fontina, alls tendres i bolets japonesos.

Tataki de tonyina a la soja, polenta de xampinyons, tomàquets secs, ceba i adobats.

Roll de cotxinita pibil amb ceba vermella, jalapenys, ruca i maionesa de kimchi.

Bavaroise de iogurt amb maduixes, mango i petazetes de xocolata.

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!!

Ssam con guacamole, shitake confitado, oliva y piparras.
Patatitas arrugadas al mojo picón.
Espuma de boniato con polvo de trompetas.
Croqueta de espinacas.

Burrata ahumada con pimientos escalibados, anchoas y pesto.
Tortilla abierta con sobrassada de Cal Rovira, queso fontina, ajos tiernos y setas japonesas.
Tataki de atún a la soja, polenta de champiñones, tomates secos, cebolla y encurtidos.
Roll de cochinita pibil con cebolla roja, jalapeños, rúcula y mahonesa de kimchi.

Bavaroise de yogur con fresas, mango y petazetas de chocolate.

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.