

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!!

Salmorejo de préssec de vinya amb cherrys i festucs.
Coca cruixent de sardines amb tomàquet confitat i ceba de figueres.
Patates arrugades al mojo picó.
Croquetes de pollastre al curri.

Amanida russa amb xoriço ibèric i ous ferrats de guatlla.
Aguachile de salmó amb coco, litxi i anacards.
Alvocat a la brasa amb pesto, pico de gallo i avellanes.

Bacallà en tempura amb xutney de tomàquet i albergínies al romaní.
Taco de cotxinita pibil amb jalapenys i maionesa de xile chipotle.

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

Preu per persona 44,50 € Iva inclòs.

Vins recomanats

Blanc D.O. Rueda.	Menade. Verdejo Ecològic	2.024	22,50 €
Negre D.O. Montsant.	Brunus. Carinyena, Garnatxa i Shiraz.	2.022	22,50 €

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!!

Salmorejo de melocotón de viña con cherrys y pistachos.
Coca crujiente de sardinas con tomate confitado y cebolla de higueras.
Patatas arrugadas al mojo picón.
Croquetas de pollo al curry.

Ensaladilla rusa con chorizo ibérico y huevos fritos de codorniz.
Aguachile de salmón con coco, lichis y anacardos.
Aguacate a la brasa con pesto, pico de gallo y avellanas.

Bacalao en tempura con chutney de tomate y berenjena al romero.
Taco de cochinita pibil con jalapeños y mahonesa de chile chipotle.

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

Precio por persona 44,50 € Iva incluido.

Vinos recomendados:

Blanco	D.O. Rueda.	Menade. Verdejo Ecològic.	2.024	22,50 €
Tinto	D.O. Montsant.	Brunus. Carinyena, Garnatxa i Shiraz.	2.022	22,50 €

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.