SANGIOVESE

Nights

MENÚ DEGUSTACIÓN DE NOCHE

Las noches en Sangiovese están pensadas para compartir.
Os proponemos un menú degustación para un mínimo de dos personas,
con platos al centro de la mesa y una cocina informal, cercana y llena de sabor.

Una experiencia para disfrutar sin prisas, compartir sabores y vinos
y brindar por los buenos momentos. ¡Esperamos que os guste!

Espuma de boniato con chips de boniato

Patatas mini arrugadas al mojo picón

Croqueta de espinacas y gorgonzola

Ssam con aguacate, shiitake y piparras

Alcachofas a la brasa con ajoblanco y queso payoyo

Ensalada de calabaza, espinacas, granada e higos
al balsámico y miel

Puerro a la brasa ahumado con romesco de ajo negro,
alcaparras fritas y avellanas

Taco negro de calamares con mahonesa de chipotle,
cebolla roja y cilantro

Costilla de cerdo melosa lacada con miel, soja y jengibre,
cebolleta japonesa y sésamo

Pera confitada, crumble de chocolate,
ratafía y espuma de almendras

46,50 €

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.

Gluten · Huevo · Lácteos · Frutos de cáscara · Soja · Sésamo · Sulfitos · Moluscos

SANGIOVESE

Nights

MENÚ DEGUSTACIÓ DE NIT

Les nits a Sangiovese estan pensades per compartir.
Us proposem un menú degustació per a un mínim de dues persones,
amb plats al centre de la taula i una cuina informal, propera i plena de sabor.

Una experiència per gaudir sense presses, compartir sabors i vins
i brindar pels bons moments. Esperem que us agradi!

Escuma de moniato amb xips de moniato

Patates mini arrugades amb mojo picón

Croqueta d'espinacs i gorgonzola

Ssam amb alvocat, shiitake i piparres

Carxofes a la brasa amb ajoblanco i formatge payoyo

Amanida de carbassa, espinacs, magrana i figues
amb balsàmic i mel

Porro a la brasa fumat amb romesco d'all negre,
tàperes fregides i avellanes

Taco negre de calamars amb maionesa de chipotle,
ceba vermella i coriandre

Costella de porc melosa lacada amb mel, soja i gingebre,
ceba tendra japonesa i sèsam

Pera confitada, crumble de xocolata,
ratafia i escuma d'ametlles

46,50 €

NITS DE DIMECRES A DISSABTE.

Aquest menú se servirà per a tots els comensals de la taula

L'horari d'aquest menú degustació és de 20:30h a 22:00h.

Gluten · Ou · Lactis · Fruits de closca · Soja · Sèsam · Sulfits · Mol·luscs