



SANGIOVESE SUMMER NIGHTS 1.1

DEL 19 DE JULIOL AL 10 DE SETEMBRE

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

Tortita de camarons.

Salmorejo amb kikos i brots.

Cruixent de sardines amb hummus de remolatxa, ceba i esfèric d'oliva negra.

Croqueta de ceps.

Gyoza de llagostins amb verduretes i salsa ponzu.

Amanida rusa amb ous fregits de guatlla i xips d'ibèric.

Alvocat a la brasa amb tòfona d'estiu i avellanes.

Tiradito de peix llimona amb blat de moro i xile xipotle.

Calamarcets amb verduretes i kimchi.

Briox de galta de vedella i foie al cardamom.

Sorbet de mandarina.

Tiramisú.

Preu per persona 39,50 € Iva inclòs.

Vins recomanats:

Blanc D.O. Alella Tina 20 Pansa Blanca 17,50 €

Negre D.O. Montsant Bruberry Garnatxa Negra 17,50 €

Aquest menú es servirà per a tots els comensals de la taula.

NITS DE DIMECRES A DISSABTES.





SANGIOVESE SUMMER NIGHTS 1.1

DEL 20 DE JULIO AL 10 DE SEPTIEMBRE.

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

Tortita de camarones.

Salmorejo con kikos y brotes.

Crujiente de sardinas con hummus de remolacha, cebolla y esférico de oliva negra.

Croquetas: de ceps.

Gyoza de langostinos con verduritas y salsa ponzu.

Ensalada rusa con huevos fritos de codorniz y chips de ibérico.

Aguacate a la brasa con trufa de verano y avellanas.

Tiradito de pez limón con maíz y chile chipotle.

Calamarcitos con verduritas y kimchi.

Brioche de carrillera de ternera y foie al cardamomo.

Sorbete de mandarina.

Tiramisú.

Precio por persona 39,50 € Iva incluido.

Vinos recomendados:

Blanco D.O. Alella Tina 20 Pansa Blanca 17,50 €

Tinto D.O. Montsant Bruberry Garnatxa Negre 17,50 €

NOCHES DE MIÉRCOLES A SÁBADOS.

Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa.

