



SANGIOVESE NIGHTS

DEL 14 DE SEPTEMBRE AL 12 DE NOVENBRE

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!!

Hummus de remolatxa amb formatge feta i pipes.
Tortita de camarons.
Croquetes d'espínacs i gorgonzola.

Guacamole, cherrys i nachos.
Bravas Sangiovese.
Mini bocata de calamars amb maionesa de yuzu.

Saltejat de rossinyols amb botifarra negra.
Truita oberta amb bolets japo, sobrassada i formatge Fontina.

Tataki de tonyina al sèsam amb chutney de papaia, mango i espècies.
Briox de cua de bou, carbassa i festucs.

Brownie de xocolata negra amb nous i gelat de vainilla.

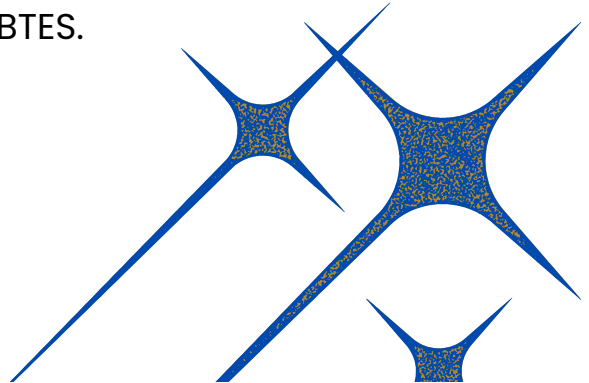
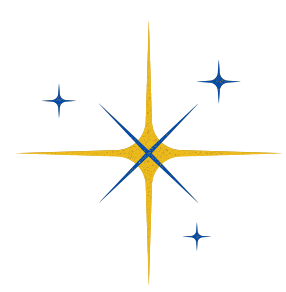
Preu per persona 39,50 € Iva inclòs.

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 NIGHTS

DEL 14 DE SEPTIEMBRE AL 12 DE NOVIEMBRE.

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!!

Hummus de remolacha con queso feta y pipas.
Tortita de camarones.
Croquetas de espinacas y gorgonzola.

Guacamole, cherrys y nachos.
Bravas Sangiovese.
Mini bocata de calamares con mahonesa de yuzu.

Salteado de rossinyols con butifarra negra.
Tortilla abierta con setas japo, sobrassada y queso Fontina.

Tataki de atún al sésamo con chutney de papaya, mango y especias.
Briox de rabo de buey, calabaza y pistachos.

Brownie de chocolate negro con nueces y helado de vainilla.

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.

