



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!!

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

Gilda de carxofes, shitake i piparra al xile xipotle.
Terrina de cabirol trufada amb festucs i mermelada de figues i olives.

Guisat de fideus artesans amb trompetes, tripa de bacallà i costella Joselito.
Truita oberta amb bolets japó, sobrassada i formatge Fontina.

Tataki de tonyina al sèsam amb xutney d'albergínies balsàmic fumat i cacauets.
Briox de cua de bou, carbassa i P.X.

Brownie de xocolata negra amb nous i gelat de vainilla.

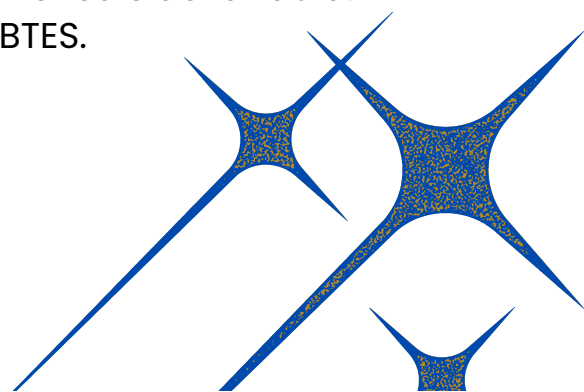
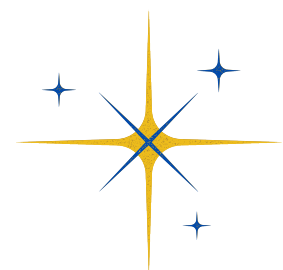
Preu per persona 39,50 € Iva inclòs.

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

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!!

Hummus de zanahoria con queso feta y pipas.

Tortita de camarones.

Croquetas de espinacas y gorgonzola.

Gilda de alachofa, shitake y piparra al chile chipotle.

Terrina de corzo trufada con pistachos y mermelada de higos y olivas.

Guiso de fideos artesanos con trompetas, tripa de bacalao y costilla Joselito.

Tortilla abierta con setas japo, sobrassada y queso Fontina.

Tataki de atún al sésamo, chutney de berenjena, balsámico ahumado y cacahuètes.

Briox de rabo de buey, calabaza y P.X.

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.

