

NAVIDAD

Calamares a la andaluza y pimientos de Padrón con shichimi
Broqueta de mini boconccini, tomates cherry y aceite de pesto

Ensalada de cítricos con tataki de atún marinado en salsa de miso
Canelón de pularda con beixamel trufada y queso parmesano

Suquet de pescado con patatas y picada de frutos secos
"Carn d'olla" con sus verduras y garbanzos

Meloso de cordero asado en su jugo y parmentier de boniato trufado

Mousse ligera de frambuesa con mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pan de Navidad
Agua o refresco
Café o té

BODEGA

Xic de Agustí Torelló Mata - Vino blanco
Arienzo de Marqués de Riscal criança - Vino tinto
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

38,50€
iva incluido



FIN DE AÑO

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
Ensalada de marisco, aguacate y mango
Croquetas de sipiones y "allioli" de su tinta

Roll de gambas con salsa cítrica

Tataki de atún con wakame y edamames

Gambas al ajillo

Canelón de pularda con bechamel trufada

Mini turnedó de vaca al café de París

Mousse ligera de frambuesa con mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pan de Navidad
Agua o refresco
Café o té
Uva de Fin de año
Cotilló Deluxe

BODEGA

Xic de Agustí Torelló Mata - Vino blanco
Cabirol - Vino tinto
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

60€
iva incluido





menú Veggie

TAPA TAPA
BAR DE TAPES
EST. 1993

PARA COMPARTIR

Croquetas de calabaza ecológica con mayonesa tártara

Tartar de aguacate, mango y tomate con vinagreta balsámica de frambuesa

“Rainbow” de hummus, remolacha, edamame y zanahoria con papadum

Alcachofas fritas a la andaluza con mayonesa de cebollino

A ESCOGER

Canelones de setas de temporada con bechamel de boletus

Timbal de escalivada con queso de cabra gratinado, olivada y pipas de calabaza

Roll de pasta fresca de verduras de temporada

POSTRE

Mousse ligera de frambuesa con
mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pan de Navidad

Agua o refresco

Café o té

BODEGA

Xic de Agustí Torelló Mata - Vino blanco
Arienzo de Marqués de Riscal crianza - Vino tinto
Cava Agustí Torelló Mata – Brut Reserva

42,50€

iva incluido

