

CONDUMIO

GASTROBAR - COCKTAIL

MENÚ EXPERIENCIA

El menú tiene que ser bajo reserva

Entrantes

Hogaza de pan artesano de masa madre by panadería Delfina con AOVE y mantequilla francesa trufada

Ensaladilla de salmón y langostinos, mahonesa ligera, perlas de soja, alga wakame y pan de gambas

Steak tartar sobre arroz frito y huevo de codorniz

Calamares de bahía sobre verduras de temporada salteadas con sobrasada y tallarines de hueva de Mujol

Vieiras asadas, escabeche cítrico de mandarina y tallarines de pepino encurtido

Segundos

Individual a elegir

Lingote de cochinillo confitado, medallón de foie, crema de boniato asado, mahonesa de chile chipotle y chips de yuca

Suprema de rodaballo braseada, salsa tailandesa, cebollitas caramelizadas, hortalizas de temporada salteadas con soja y fideos de arroz suflados

Postre

Individual a elegir

Torrija de toña chinchamela, toffee, helado artesano de chocolate, aceite y sal.

Milhoja con crema, helado, tierra de turrón y palomitas caramelizadas

Incluye

Pan y bebida

Agua, refrescos, cerveza de barril y vino (1 botella para 2 comensales)

Café o infusión

Precio por persona 60€

Precio con IVA incluido

RESERVAS

☎ 676 55 71 75