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

Steak tartar sobre arroz frito y huevo de codorniz

Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata asada al pimentón

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

Huevo a 65ºC con setas de temporada salteadas, espuma de boletus y trufa

Segundos

Individual a elegir

Lingote de cordero con crema de castañas, demi-glace, cebollitas glaseadas y boniato frito

Suprema de rodaballo a la brasa, puerros braseados, espárragos, salsa romesco,
su alioli y fideos de arroz suflados

Postre

Individual a elegir

Torrija de toña chínchamela, 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

ADVERTENCIA

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A CONSUMIR CRUDO O POCO HECHO HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20ºC DURANTE AL MENOS 24 HORAS PARA DESTRUIR LA POSIBLE PARASITACIÓN DEL MISMO POR EL ANISAKIS O SUS LARVAS.

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS SECOS · APIO · SÉSAMO · MOSTAZA · ALTRAMUCES · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS