

MENÚS DE GRUPOS

MENÚ 1 30,80€

PARA PICAR

Ensalada Caprese de tomate, mozzarella y albahaca.

Donettes de calamar con alioli de azafrán.

Mini fajitas de "pulled pork" con pimientos y Emmental.

Nachos con guacamole.

Torreznos ibéricos con salsa agri dulce-picante.

Pan de coca con tomate.

SEGUNDOS A ESCOGER

Smash burger de rubia gallega 100% con queso Comte, salsa brava y fritas.

Filetitos de dorada al curry-mango thai sobre espinacas baby salteadas.

Costillar de cerdo lacado al hoisin sobre parmentier.

EL MÁS DESEADO A ESCOGER

Sorbet de mango.

Pastel de chocolate de la yaya.

MENÚ 2 35,80€

TODO PARA COMPARTIR

Ensaladilla japo-rusa con atún, huevo, tobiko, cangrejo, wakame y pan papiro.

Brioche de carne mechada de meloso de ternera estofada.

Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza.

Aguacates asados a la plancha con tartar de salmón picantito.

Palitos de berenjena con sobrasada y miel.

Croquetones de pato con manzana caramelizada y foie.

Sartén de huevos rotos con morcilla, jamón y pimientos verdes.

Tataki de lagarto ibérico al teriyaki sobre fritas.

Pan de coca con tomate.

EL MÁS DESEADO A ESCOGER

Sorbet de mango.

Duo de brownies (blanco y negro) con helado de vainilla.

MENÚ 3 44,80€

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota.

Anchoas del Cantábrico.

Croquetones de pato con manzana y foie.

Calamarcitos a la andaluza con mayonesa de menta.

Tartar de salmón y guacamole.

Flores de alcachofa con jamón y Payoyo.

Pan de coca amb tomate.

SEGUNDOS A ESCOGER

Filete de ternera al foie con salsa Oporto.

Lingote de cochinitillo a baja temperatura con panadera.

Brochetas de rape, alcachofa y langostino.

EL MÁS DESEADO A ESCOGER

Sorbeta de cítricos y zanahoria.

Coulant de chocolate con helado de vainilla.

BARRA LIBRE DE AGUA Y VINO DE LA CASA.

Se considera un grupo a 8 o más personas. Los precios incluyen el 10% de IVA (+10% de suplemento en terraza). Es imprescindible dejar una paga y señal de 5,00€ por persona para confirmar la reserva.

bodega
tomàs
ORIGINAL