



ATAULA

GASTROBAR

DICIEMBRE-ENERO

MENÚ DEGUSTACIÓN

EL APERITIVO

Pez limón curado en sake y lima kefir con aguachile de aguacate, apio y cilantro

EL MENÚ

Espinacas, bacalao, naranja

Canelón vegetal de costilla de vaca, guisada al vino tinto, con naranja y calabaza especiada

Tartar de atún rojo y tomates asados a la llama, brioche y chili Tajiné, bacalao y calabaza

Pescado de roca (consultar al camarero) a la brasa, guiso de maíz y cantarellas

Cordero lechal, chirivía, naranja y peras al vino

PARA TERMINAR

Cremoso de queso, fruta de la pasión y yogur

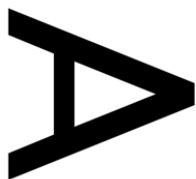
Corajillo albinegre

MARIDADO - 65 €

SIN MARIDAR - 45 €

Servido por mesa completa

Surtido de panes y aceites incluido



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

CIVIS
GRUPO

ATAULA