



ATAULA GASTROBAR

MARZO MENÚ DEGUSTACIÓN

EL APERITIVO

“Olleta”

EL MENÚ

Mejillones en escabeche ligero y verduritas de invierno en texturas

Samosa rellena de queso de Almedijar, “fabes en tombet” y huancaína de altramuces

Ximo de atún rojo

Dorada a la brasa , guiso de naranja, coco y maíz

Secreto 100% Batallé, alcachofa y migas de pastor con higos, membrillo y ajo negro

PARA TERMINAR

Cotton cheese cake de frutos rojos y chocolate blanco

“Carajillo”

MARIDADO - 65 € - SIN MARIDAR - 45 €

Servido por mesa completa

Surtido de panes y aceites incluido

Este menú solo se sirve para mesas que comiencen antes de las 15.00 o de las 22,30 horas

