

Menú Nit de la Roà

14 agosto 2024

APERITIVOS INDIVIDUALES

Ajo blanco

de coco y almendras con tartar de gambón y manzana acida

Coca de sardina ahumada

con aguacate y piparras

Puerros a la llama

con ricotta, reduccion de jamón ibérico y apio nabo

PLATOS PRINCIPALES

Lomo de bacalo

confitado con vichyssoise de hinojo y chips de alcachofa

Lagarto de cerdo ibérico a la brasa

con verduras al carbón y fondo de membrillo

POSTRE

Mousse de turrón

con sorbete de fruta de la pasión

BODEGA

Vino Blanco Riesling Monòvar

Vino Tinto Finca Selles Monastrell

Café, infusiones, aguas, cervezas y refrescos

PRECIO: 45€ POR PERSONA