



PORT JARDÍN MILENIO



Nit de la Roà

Mi-cuit de foie gras, marron glacé, compota de albaricoque y tierra de pistachos
Gaspachuelo de Bloody Mary y tartar de atún con apionabo
Canelón de dátil, ricota y nueces con crema de rúcula y parmesano



Lomo de bacalao marinado con sabayón de tomates secos y crema de camote asado



Plumilla ibérica a la brasa con polenta grillada y salsa de curry y cacahuete



Torrija de pan brioche caramelizada con helado de avellana

Bodega

Agua, cerveza, refrescos, cafés
Vino Blanco Clamor de Raimat
Vino Tinto Abalos Crianza
Café e infusiones

49€