

## MENU GASTRONÓMICO 2

### PICA PICAS

- Caldo de betas y miso con algas wakame
- Mantequilla de anchoas
- Boquerón de la luz (tipo de pesca), con chili dulce
- Bisque frio espumoso de Galera

### AMUSE BOUCHE

- Ortiga de mar con romescó
- Canut del delta del Ebro (variedad de navaja pequeña) albardada en daikon encurtido
- Salpicón de pulpo con all i oli de tomate picante
- Brandada de Congrio
- Torrezno de canana (variedad de calamar), encebollado
- Caixete preparada al limón

### MENÚ

Crema de cigalitas de Sant Carles de la Rapita infusionada con lemn-gras, y boulgur marino

\*\*\*\*\*

Caballa marinada en escabeche de cítricos, con mini tomates 20 horas

\*\*\*\*\*

Langostino en salazón con hinojo, jugo marino, huevas de pez volador y Ramallo de mar

\*\*\*\*\*

Rancho marinero de peluda (pescado plano local), con cornetas y salsa marinera de miso

\*\*\*\*\*

Rape tibio semi curado en all i pebre blanco

\*\*\*\*\*

Juliola en AOVE con aromas de la Costa Azahar, con alcachofa en su all i pebre de alcachofas

\*\*\*\*\*

“Mig Mig” de horchata y yuzu

\*\*\*\*\*

Cre moso de chocolate blanco, con mosaico de cítricos locales y maracuya

**73,00 euros pan, petit fours e I.V.A incluidos**

**Rogamos comenten sus alergias o intolerancias a nuestro equipo de sala**