

¡ATAULA!

gastrobar



EL MENÚ Nº 1

Causa limeña con patata de Vistabella y perdiz confitada
Ravioli de gambas y alcachofa de Benicarlo
Tataki de pato a la brasa y arroz cremoso con trufa del Maestrazgo y queso de les Coves
Curry thai de corvina de nuestra lonja y clotxina
Presa ibérica del alto Mijares, mole de ajo negro y panela y bizcocho salado de cereza

PARA TERMINAR...

Navelate y chocolate

LA BODEGA...

Agua Mineral de Benasal
Café e infusiones
Vino Blanco Llevant IGP Castelló
Vino Tinto Ródano IGP Castelló
Cava Magnánimus

Precio por persona 40€

Servido por encargo. Mínimo 10 personas

¡ATAULA!

gastrobar



EL MENÚ Nº 2

Causa limeña con patata de Vistabella y perdiz confitada
Higo de l'Alcalaten y foie
Usuzukuri de corvina de lonja, yuzu y wasabi
Ravioli de gambas y alcachofa de Benicarlo
Tataki de pato a la brasa y arroz cremoso con trufa del Maestrazgo y queso de les Coves
Langostino de Vinaroz y sopa thai con coco
Presa ibérica del alto Mijares, mole de ajo negro y panela y bizcocho salado de cereza

PARA TERMINAR...

Navelate y chocolate
Figa y barretxa by Toni el figuero

LA BODEGA...

Agua Mineral de Benasal
Café e infusiones
Vino Blanco Llevant IGP Castelló
Vino Tinto Ródano IGP Castelló
Cava Magnánimus

Precio por persona 60€

Servido por encargo. Mínimo 10 personas
