

¡ATAULA!

gastrobar

MENÚ DEGUSTACIÓN MARIDADO MARZO 2020

EL APERITIVO

Bombón de bloody mary y sardina ahumada

Sólo Palomino fino (D.O. Lebrija)

EL MENÚ

Solterito con bacalao, entre un “esgarrat” y una ensalada peruana.

Sólo Palomino fino (D.O. Lebrija)

Fabes en tombet versión mar y montaña.

Banca del Bosc (D.O. Monsant)

El “Ximo” 2020

Verrell(D.O. Valencia)

Nuestro cóctel, Pisco sour & Mezcal

Corvina en “all i pebre” con rollo latino.

Louro Do Bolo (D.O. Valdeorras)

Tombet de cordero trufado, setas silvestres y alcachofa.

Quinta del 67 (D.O. Almansa)

PARA TERMINAR...

Sorbete de “barretxa”, churro y el higo

El “corajillo albinegre” by Javi Salgado

Bermejo Naturalmente dulce (D.O. Lanzarote)

MENÚ MARIDADO 50€ *Servido por mesa completa.*