

MENÚ VERMUTING



*Menú degustación.
Del 18 de mayo al 3 de junio
Mínimo 2 personas.*

APERITIVOS

*“La barca del abuelo”
(3 pequeños snaks delicatessen)*

COMO ENTRANTE:

*Vermut al plato
(Mejillones, berberechos, navajas
y vinagreta con vermut)*

DE PRIMERO:

*Calamar con mermelada de cebolla
caramelizada con vermut*

DE SEGUNDO:

*La receta más antigua del mundo
(Mesopotamia 3000 a.c.) con vermut.
Pelota de carnes especiadas con
albahaca, menta, cilantro y langostinos,
almejas y vermuts*

DE POSTRE:

*“El pino redondo”
(degustación de postres)*

*Bombonería de
Casa Macarrilla 1966*

Pan y salsas

35,00€
(IVA incluido)

Este menú se sirve por mesa completa.

MENÚ VERMUTING



*Menú degustació.
Del 18 de maig al 3 de juny
Mínim 2 persones.*

APERITIUS:

*“La barca de l’avi”
(3 petits snaks delicatessen)*

COM A ENTRANT...

*Vermut al plat
(Musclos, escopinyes, navalles
i vinagreta de vermut)*

DE PRIMER:

*Calamar amb mermelada de ceba
caramel·litzada amb vermut*

DE SEGON:

*La recepta més antiga del món
(Mesopotamia 3000 a.c.) amb vermut.
Pilota de carns especiades amb
alfàbrega, menta, coriandre i llagostins,
cloïsses i vermuts*

DE POSTRES:

*“El pi rodó”
(Degustació de postres)*

*Bomboneria de
Casa macarrilla 1966*

Pa i salses

35,00€
(IVA inclòs)

Aquest menú se serveix per taula completa.