

A

ATAULA GASTROBAR FEBRERO MENÚ DEGUSTACIÓN

EL APERITIVO

Ravioli de bacalao con garbanzos y espinacas

EL MENÚ

Mojama casera de atún rojo, tartar de tomate ahumado y queso patamulo de “Les Coves”

Pulpo guisado, plátano y mole poblano

Roast beef ibérico, trufa, requesón , chutney de mango y encurtidos

Lubina a la brasa, mojo de aguacate, coco, cilantro y hierbabuena

Costillar de vaca al estilo habanero y curry de alubias

PARA TERMINAR

Tocino de cielo trufado

Sangría Ataula

MARIDADO - 65 €

SIN MARIDAR - 45 €

Servido por mesa completa

Surtido de panes y aceites incluido

A