

A

ATAULA GASTROBAR

NOVIEMBRE 2024 MENÚ DEGUSTACIÓN

EL APERITIVO

Croqueta de guanciale y boletus,
magret de pato madurado a la brasa y
trufa

EL MENÚ

Aguacate, salmón acevichado y nachos
fritos

Pochas, perdiz y galeras

Ostra y espirulina

Calamar relleno de nuestro ragout
vegetariano, salsa chili crab y yema
curada

“Birria” de cordero

PARA TERMINAR

Pan con vino y azúcar

“Membrillo Codonyat” pie

MARIDADO - 65 €

SIN MARIDAR - 45 €

*Servido por mesa completa - Surtido de panes y
aceites incluido*

A