

A

ATAULA GASTROBAR



MENÚ DEGUSTACIÓN MAYO

EL APERITIVO

"Negroni"

Tiradito de Pez Limón, ajo blanco y vinagreta de Gilda agridulce

EL MENÚ

Alubia del confit, bacalao y vegetales

Bao relleno de "Pulled" de Ternasco y mole poblano de su bresa

Tataki de torrezno ibérico casero, aguacate y pico de gallo con sardina ahumada

Merluza a la brasa, guiso de soja verde con setas y all i oli ibérico

Costillar de cerdo, teriyaki, verduras y anacardos fritos

PARA TERMINAR

Fresa, limón y yuzu

MARIDADO - 65 € - SIN MARIDAR - 45 €

Servido por mesa completa

Surtido de panes y aceites incluido

Este menú solo se sirve para mesas que comiencen antes de las 15.00 o de las 22,30 horas

A