



ATAULA

GASTROBAR

NOVIEMBRE

MENÚ DEGUSTACIÓN

EL APERITIVO

Takoyayi de pato, foie y dulce de membrillo

EL MENÚ

Ensaladilla de boniato, corvina acevichada y aguacate soasado

Tortilla vaga, costilla de orza, rosinyols y patamulo de "Les Coves"

Steak tartar de presa "Duroc 100%" en pan brioche con ketchup ahumado de "kaki tomatero"

Tajiné, bacalao y calabaza

Lomo de jabalí a la brasa marinado en hierbas, mole poblano y guiso de setas y castañas

PARA TERMINAR

Cremoso de queso, fruta de la pasión y yogur

Cóctel Penicillin

MARIDADO - 65 €

SIN MARIDAR - 45 €

Servido por mesa completa



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

is y

CIVIS

GRUPO

ATAULA

