



ATAULA GASTROBAR

OCTUBRE MENÚ DEGUSTACIÓN

EL APERITIVO

Pez limón curado en sake y lima kefir con aguachile de aguacate, apio y cilantro

EL MENÚ

Rosiñol en escabeche, magret de pato, membrillo y queso azul de les Coves

Berenjena, rabo de toro guisado y naranja

Tataki de vacío de “ushido” y tartar de tomates asados

Corvina a la brasa, guiso de maíz y robellones

Conejo, chocolate y chirimía

PARA TERMINAR

Coco y zanahoria

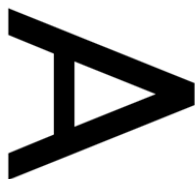
Ataula's King cocktail

MARIDADO - 65 €

SIN MARIDAR - 45 €

Servido por mesa completa

Surtido de panes y aceites incluido



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

CIVIS
GRUPO

ATAULA