

# **iATAULA!**

gastrobar

## **MENÚ DEGUSTACIÓN MARIDADO- SEPTIEMBRE 2019**

### **EL APERITIVO**

---

***Sardina, remolacha y causa limeña***

*Castillo de San Diego, Barbadillo, Palomino Fino. Vino de la Tierra de Cádiz*

### **EL MENÚ**

---

***Canelón frío de requesón, quinoa, naranja, hierbas aromáticas y avellana tostada***

*Sidra ecológica Maeloc*

***“Tsukuné” de pato, albóndigas al estilo japonés***

*Sidra ecológica Maeloc*

***Chili crab en taco crujiente***

*Cava AT Roca Brut Reserva Rosado*

***Bacalao, ajo asado y trufado con falso risotto de puntalette parmigiana***

*Naturalis Garnacha Ecologica D.O. Terra Alta*

***Cóctel***

*Cuba libre de Kirsch*

***Magret de pato a la brasa, mole negro, zanahoria morada, maíz y boletus***

*Plan de Dieu, Ferraton Père & Fils, Côtes du Rhône Villages, Bourgogne*

### **PARA TERMINAR...**

---

***Crema catalana, garrapiñados y Tía María***

***Naranja helada***

*Dulce de invierno de Javier Sanz*

---

***MENÚ MARIDADO 50€***

*Servido por mesa completa.*