



MENU MAS PASSAMANER

Entrantes...

Huevo a 65° – trinchat de patata y col – sofrito de chistorra al ron – migas de pan

Ensalada de langostino crujiente – mango natural - vinagreta balsámica

Canelón almendrado de espinacas– bechamel de queso de cabra- membrillo y caviar avruga

Tomate braseado –burratta fresca italiana- vinagreta de tomate semiseco pistacho y albahaca

Alcachofas fritas y ahumadas – langostinos al ajillo-yema trufada – paleta ibérica (supl.5€)

Plato principal ...

Arroz de pollo de corral con verduritas al romero

Lubina asada a la bilbaína – patata confitada - piparras

Codillo asado y lacado con miel&mostaza – parmentier de patata y mantequilla

Solomillo de pollo “rei del galliner” al estilo Wellington

Bacalao baja temperatura- tomate especiado –espuma de alioli y crujiente (supl,5€)

Postre...

Cheese cake made in Passamaner

Sorbete de mojito con gelé de ron cola

Dràcula (helado de cola, fresas al limón, crema inglesa)

Fruta natural preparada al momento

28€

(Agua y pan incluidos)

