

# GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ

## MENÚ CAP DE SETMANA




MENÚ A TAULA COMPLETA

### Els nostres aperitius




#### Primers (a escollir)

-  **Pèsols, sípia i pernil**  
(Pèsols del Maresme amb tallarins de sípia i salsa de pernil)
-  **Steak tartar**  
(vaca vella madurada més de 30 dies amb encurtits)  
SUPLEMENT DE 5€
-  **Carxofa amb ou a baixa temperatura**  
(amb papada i parmentier)
-  **Espàrrecs de Navarra**  
(amb salsa holandesa, verat i piparres)

#### Segons (a escollir)

- Bacallà amb calçots i salsa de romesco**  
(Bacallà en tempura, crema de calçots i salsa de romesco)  
SUPLEMENT DE 3€
-  **Llata amb bolets, moniato i mel**  
(Llata de vedella amb bolets, moniato, romaní i mel de romaní)
-  **Corball amb bledes i alls**  
(Corball amb bledes a l'allet i crema fina d'alls)
-  **Xai amb coliflor**  
(amb couscous de coliflor amb festucs, orellanes i panses)

#### Postres (a escollir)

- Namelaka de xocolata**  
(cremós, cruixent i escuma de xocolata)  
 OPCIO SENSE GLUTEN
- Mandarina, mató i carabassa**  
(Sorbet de mandarina, amb puré de carabassa i mató)
-  **Pinya colada**  
(pinya marinada amb Vermut Myrrha Rojo, gelat de coco i gel de llima)
-  **Maduixa, nata i plàtan**  
(Maduixa fresca, gelée de maduixa, nata i plàtan al vermouth)

Inclou: Vi, aigua, pa i cafè.

**35€** ( IVA inclòs)

 SENSE GLUTEN

# GASTRO BOTANIC & CO





CASA PADRÓ

## MENÚ DE FIN DE SEMANA




MENÚ A MESA COMPLETA

### Nuestros aperitivos




#### Primeros (a elegir)

-  **Guisantes, sepia y jamón**  
(Guisantes del Maresme con tallarines de sepia y salsa de jamón)
-  **Steak tartar**  
(vaca vieja madurada más de 30 días con encurtidos)  
SUPLEMENTO DE 5€
-  **Alcachofa con huevo a baja temperatura**  
(con papada y parmentier)
-  **Espárragos de Navarra**  
(con salsa holandesa, caballa y piparras)

#### Segundos (a elegir)

- Bacalao con calçots y salsa de romesco**  
(Bacalao en tempura, crema de calçots y salsa de romesco)  
SUPLEMENTO DE 3€
-  **Llata con setas, boniato y miel**  
(Llata de ternera con setas, boniato, romero y miel de romero)
-  **Corvina con acelgas y ajos**  
(Corvina con acelgas al ajillo y crema fina de ajos)
-  **Cordero con coliflor**  
(con couscous de coliflor con pistachos, orellanas y pasas)

#### Postres (a elegir)

- Namelaka de chocolate**  
(cremoso, crujiente y espuma de chocolate)  
 OPCIO SENSE GLUTEN
- Mandarina, mató y calabaza**  
(Sorbete de mandarina, con puré de calabaza y mató)
-  **Piña colada**  
(piña marinada con Vermut Myrrha Rojo, helado de coco y gel de lima)
-  **Fresa, nata y plátano**  
(Fresa fresca, gelée de fresa, nata y plátano al vermouth)

Incluye: Vino, agua, pan y café.

**35€** ( IVA incluido)

 SIN GLUTEN