

GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ

MENÚ CAP DE SETMANA

DEL 31/3 AL 28/5

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)
- 🌾 **Salmó marinat amb cítrics**
(amb espàrrecs blancs, espàrrecs de marge i fonoll)
- 🌾 **Carxofa amb ou a baixa temperatura**
(amb papada i parmentier)
- 🌾 **Carpaccio de magret d'ànec**
(amb crema de foie i tostons)

Segons (a escollir)

- Bacallà amb crema de porrusalda**
(Bacallà en tempura, crema de porros i salsa de romesco)
SUPLEMENT DE 3€
- 🌾 **Llata amb fricandó**
(amb pastanaga i patata confitada)
- 🌾 **Corball amb celerí**
(amb crema fina d'alls)
- 🌾 **Presca ibèrica amb bolets encebats**
(amb pesto de festucs i shiitake encebat)

Postres (a escollir)

- Namelaka de xocolata**
(cremós, cruixent i escuma de xocolata)
🌾 OPCIO SENSE GLUTEN
- 🌾 **Espuma de crema catalana**
(amb gelat de canyella)
- 🌾 **Pinya colada**
(pinya marinada amb Vermut Myrrha Rojo, gelat de coco i gel de llima)
- 🌾 **Flam de mango**
(amb fruits vermells, iogurt i menta)

Inclou: Vi, aigua i cafè.

Servei de pa: 2€

35€ (IVA inclòs)

🌾 SENSE GLUTEN





GASTRO BOTANIC & CO

CASA PADRÓ




MENÚ DE FIN DE SEMANA DEL 31/3 AL 28/5 MENÚ A MESA COMPLETA

Nuestros aperitivos




Primeros (a elegir)

-  **Guisantes, sepia y jamón**
(Guisantes del Maresme con tallarines de sepia y salsa de jamón)
-  **Salmón marinado con cítricos**
(con espárragos blancos, espárragos trigueros e hinojo)
-  **Alcachofa con huevo a baja temperatura**
(con papada y parmentier)
-  **Carpaccio de magret de pato**
(con crema de foie y kikos)

Segundos (a elegir)

- Bacalao con crema de porrusalda**
(Bacalao en tempura, crema de porros y salsa de romesco)
SUPLEMENTO DE 3€
-  **Llata con fricandó**
(con zanahoria, y patata confitada)
-  **Corvina con celerín**
(con crema fina de ajos)
-  **Presca ibérica con setas encebolladas**
(con pesto de pistachos y shiitake encebollado)

Postres (a elegir)

- Namelaka de chocolate**
(cremoso, crujiente y espuma de chocolate)
③ OPCIO SENSE GLUTEN
-  **Espuma de crema catalana**
(con helado de canela)
-  **Piña colada**
(piña marinada con Vermut Myrrha Rojo, helado de coco y gel de lima)
-  **Flan de mango**
(con frutos rojos, yogur y menta)

Incluye: Vino, agua y café.

Servicio de pan: 2€

35€ (IVA incluido)

 SIN GLUTEN