

GASTRO BOTANIC & CO





CASA PADRÓ

MENÚ CAP DE SETMANA A PARTIR DEL 8 DE SETEMBRE




MENÚ A TAULA COMPLETA

Els nostres aperitius

Primers (a escollir)

-  **Tàrtar de tomàquet**
(tomàquet de Barbastro amb pesto i parmesà)
-  **Salmó marinat amb cítrics**
(amb espàrrecs blancs i espàrrecs de marge)
-  **Verat en escabetx**
(amb cítrics i magrana)
-  **Carpaccio de magret d'ànec**
(amb crema de foie i "kikos")

Segons (a escollir)

- Bacallà en tempura i alls**
(amb alls tendres i crema fina d'all)
SUPLEMENT DE 3€
-  **Xai amb coliflor i festucs**
(amb crema de coliflor i festucs)
-  **Rajada amb suquet**
(amb suquet de les seves pròpies espines
i chipotle suau)
-  **Presca ibèrica marinada amb albergínia**
(amb albergínia fumada i puré d'albergínies)

Dolços (a escollir)

- Milfulls de xocolata i ametlles**
(galleta, cremós i biscuit 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)
-  **Mel i mató amb figues**
(flam de mató, amb mel i figues)

Inclou: Vi, aigua i cafè.

Servei de pa: 2€

35€ (IVA inclòs)

 SENSE GLUTEN

GASTRO BOTANIC & CO





CASA PADRÓ

MENÚ DE FIN DE SEMANA A PARTIR DEL 8 DE SEPTIEMBRE




MENÚ A MESA COMPLETA

Nuestros aperitivos





Primeros (a elegir)

-  **Tartar de tomate**
(tomate de Barbastro con pesto y parmesano)
-  **Salmón marinado con cítricos**
(con espárragos blancos y espárragos trigueros)
-  **Caballa en escabeche**
(con cítricos y granada)
-  **Carpaccio de magret de pato**
(con crema de foie y kikos)

Segundos (a elegir)

- Bacalao en tempura y ajos**
(con ajos tiernos y crema fina de ajos)
SUPLEMENTO DE 3€
-  **Cordero con coliflor y pistachos**
(con crema de coliflor y pistachos)
-  **Raya con suquet**
(con suquet de sus propias espinas
y chipotle suave)
-  **Presca ibérica marinada con berenjena**
(con berenjena ahumada y puré de berenjena)

Dulces (a elegir)

- Milhojas de chocolate y almendras**
(galleta, cremoso y biscuit de chocolate)
 OPCIÓN SIN GLUTEN
-  **Espuma de crema catalana**
(con helado de canela)
-  **Piña colada**
(piña marinada con Vermut Myrrha Rojo,
helado de coco y gel de lima)
-  **Miel y mató con higos**
(flan de mató, con miel)

Incluye: Vino, agua y café.

Servicio de pan: 2€

35€ (IVA incluido)

 SIN GLUTEN