

CONTRABAN

BY WITTMORE HOTEL

MENÚ SANT VALENTÍ 13, 14 I 15 DE FEBRER

Pa rústic i bastonets amb mantegues

G L FC

Croqueta d'ànec amb salsa hoisin

G SL A S O L

Brioche planxat calent-fred de bou de mar estil txangurro

ML C O L G

Carpaccio de ventresca de tonyina

amb salsa ponzu i encurtits

P S SL O

Pop a la planxa, parmentier i rouille

ML O L

Caneló de rostit amb trompetes

de la mort, salsa de ceps

G L O SL A S

Pa de pessic airejat de xocolata,

cremós de fruits vermells i roses

G L O

90 €

per persona (IVA inclòs)

Begudes incloses:

2 còctels de benvinguda

i 1 ampolla de vi blanc o negre



G - Gluten, FC - Fruits secs, C - Crustaci, A - Api, M - Mostassa, O - Ou, SS - Sèsam, P - Peix,
SL - Sulfats, CC - Cacauet, ML - Mol·lusc, S - Soja, L - Làctic, T - Tramús