

Tocats per les bombolles!

Restaurant Els Tinars

Gramona

Tomàquets caramel·litzats, parmesà, figues, guacamole i olives negres dolces

Peu de porc cruixent, llobregant a la brasa, fruits secs i allioli d'herbes

Petit arròs negre de calamar, espardenyes a la brasa i petites cebes tendres

Llom de bacallà a la brasa de carbó, suc de bacallà, cigrons i un toc picant

Bou gallec (vaca vella) a la brasa de carbó, patata, Idiazabal i bolets del temps

Gelat d'oli d'oliva verge extra Ninou, figues coll de dama, avellanes i herbes fresques

Biscuit glacé

xocolata calenta 70%, crocant, vainilla i compota dolça de carbassa

Celler:

Gramona Argent Rosé

Gramona Imperial Brut Reserva

Gramona III Lustrós

Gramona Frisant de Gel- Vi dolç

Gewürztraminer

Aigua i cafès inclosos.

Preu: 70,00 €



cuina de
L'Empordanet

www.cuinadelempordanet.com

