



## **MENÚ AMICS Vendimia**

*Aceitunas y snack*

### **Aperitivos**

Melón al "mostillo"

Sardina y uva

Arroz al azafrán y anguila

### **Entrante**

"Coca" de boletus con verduras, sofrito de sanfaina y  
vinagreta de piñones

### **Segundo**

Rodaballo con yuca, rebozuelos, romesco y ajo negro

**O**

Paletilla de cordero asada con PX, higos, yogur, humus  
y frutos secos

### **Postre**

Te Chai de especias con miel, lácteos y cítricos

\*

*Pan de coca artesano con aceite de oliva*

*Bebidas y vino a parte*

\*

Precio: 49 € (IVA incluido)

# **BUIL & GINÉ**



## **MENÚ DEGUSTACIÓN Vendimia**

*Aceitunas y snack*

### **Aperitivos**

Melón al "mostillo"

Sardina y uva

Arroz al azafrán con anguila

Pulpo con panceta

### **Entrante**

“Coca” de boletus con verduras, sofrito de sanfaina y  
vinagreta de piñones

### **Segundo**

Rodaballo con yuca, rebozuelos, salsa romesco y ajo negro

### **Carne**

Paletilla de cordero asada con PX, higos, yogur, humus  
y frutos secos

### **Postre**

Te Chai de especias con miel, lácteos y cítricos

\*

*Pan de coca artesano con aceite de oliva*

*Bebidas y vino a parte*

\*

Precio: 62 € (IVA incluido)

**BUIL & GINÉ**