RAFA ZAFRA

by

LE CHEF

GASTRO ATELIER

Menú Restaurante

salonnautico

INTERNACIONAL DE BARCELONA

Menú Restaurante

El eje central es la conexión con el mar, reflejada en cada plato a través del producto, las técnicas y las presentaciones, reforzando el vínculo entre la gastronomía y el espíritu del Salón Náutico

Degustación

Puerro confitado, gamba roja, praliné de avellanas y oliva negra

Matrimonio: anchoa, boquerón y caballa en gazpachuelo de aguacate y piparra

Calamarcet salteado con rovellones y láminas de presa ibérica curada

Merluza de pintxo a la romana y su kokotxa al pil pil

Ventresca de atún a la marinera con mongetes ibéricas

Lubina confitada a la catalana, jugo de espinacas, orejones y ciruelas

. . .

Postres

Helado de limón, gelée de moscatel y fresón

Nuestra versión del pijama: flan de huevo cremoso, melocotón confitado, y helado de banoffee

. . .

Bodega

Pazo San Mauro, Albariño, D.O. Rías Baixas

Marqués de Riscal Reserva, D.O. Rioja

Menú Restaurante Alternativo

Se adapta con facilidad a comensales veganos, vegetarianos o con intolerancias, manteniendo el mismo formato y apostando por ingredientes de temporada y producto de calidad.

Degustación

Berenjena a la llama, pesto de perejil, tomate seco y migas de carbón

Tartar de remolacha y bombón cremoso de piparras

Puerro escabechado con praliné de avellana y olivas negras

Arroz cremoso de rovellons y rossinyols

Sopa de calabaza y mandarina con sus gnocchis cremosos y picada

Canelón de boniato, setas melosas y castañas

. . .

Postres

Helado de limón, gelée de moscatel y fresón

Consomé de frutos rojos con sorbete de coco

. . .

Bodega

Pazo San Mauro, Albariño, D.O. Rías Baixas

Marqués de Riscal Reserva, D.O. Rioja