

R A F A   Z A F R A

by

**LE CHEF**

GASTRO ATELIER

Menú Restaurante y Open Bar

**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

# Menú Open Bar

## Tapas y platillos

Selección de quesos variados – 9,50€

Ensaladilla de ventresca – 8,50€

Alcachofas con romesco – 9,00€

Coca de sardinillas – 8,00€

Mini albondiguitas con ceps – 9,50€

Mollete de tartar de atún - 8,50€

Ostras *Mare Nostrum* – 4,90€/pieza

Brownie de chocolate y nueces – 6,50€

Coca de Llavaneras – 6,50€

Brochetas de fruta fresca – 7,00€

## Bebidas

Agua sin gas y con gas - 2,00€

Cafés e infusiones - 2,50€

Coca-Cola normal y zero, Fanta naranja y limón - 3,00€

Cerveza normal, sin gluten, sin alcohol – 3,50€

Vino blanco, vino tinto y cava – 5,00€/copa

Combinados de Ron, Whisky, Vodka y Ginebra – 10,00€

Cocktails: Mojito, Aperol Spritz, Mimosa, Caipiroska, Espresso Martini – 10,00€

# Pack Pulsera Village

*Incluye la siguiente selección de referencias saladas y dulces, además de 2 bebidas listas para recoger en el Open Bar, mostrando el cupón correspondiente a cada referencia*

## Snacks salados

Selección de quesos variados

Mollete de tartar de atún

## Snacks dulces

Brownie de chocolate y nueces

Brocheta de fruta fresca

## Bebidas (2)

Agua sin gas y con gas

Cafés e infusiones

Coca-Cola normal y zero, Fanta naranja y limón

Cerveza normal, sin gluten, sin alcohol