

# SANREMO

• GASTROBAR •

## MENÚ MEDIODÍA PRIMAVERA GASTRONÓMICA

De Miércoles a Domingo

EN HORARIO DE COMIDAS DE 14:00H A 16:00H

### • Entrantes •

*Surtido de pan y aceite D' 57 Cosecha del abuelo*

Crema de zanahoria, leche de coco y curry (3, 4, 8)

Taco de atún rojo picante (2, 4, 13)

Croqueta de berenjena ahumada, queso curado de oveja  
guirra y nueces (3, 4, 5, 11, 13)

Stracciatella, puerros confitados, marcona de Viver y  
lascas de jamón (3, 11)

Brioche con mantequilla anchoada, paté de berenjena y  
terrina de cordero a baja temperatura  
(2, 4, 6)

### • Principales a elegir •

Panceta a baja temperatura con parmentier de Monalisa  
(2, 3, 7, 11, 12, 13)

Corvina con crema de apionabo y salsa de eneldo  
(3, 6, 11)

Canelón trufado de gallina y foie con su velouté.  
(4, 5, 10, 11)

*Sibarita*

**CASTELLO**  
RUTA DE  
SABOR

### • Postres a elegir •

Torrija brioche con espuma de dulce de leche  
(3, 4, 5, 11)

Fresas con nata 2.0  
(3, 4, 11)

#### **Maridaje para nuestro menú (recomendado)**

*Te ofrecemos una selección de vinos con IGP Castellón  
para complementar nuestras elaboraciones.*

*El maridaje comprende dos vinos; empezando con un monovarietal  
100% chardonnay ( 'Nube sobre la piel', Viver ) dando paso  
después a un cabernet sauvignon, merlot y garnacha  
( 'La Perdición' Viver )*

*Maridaje con vinos de la comarca del Alto Palancia  
(2 copas por persona, +8€)*

*También puedes maridar con nuestra cerveza artesana  
American IPA 'Sibarita' (+ 3,50€/ud.)*

**25,00€**

IVA incluido

*Bebida no incluida. Se puede elegir  
postre o café*



*Vota nuestro menú a través del QR*

1. Crustáceos 2. Sésamo 3. Frutos de cáscara 4. Gluten 5. Huevo 6. Pescado  
7. Moluscos 8. Mostaza 9. Apio 10. Cacahuets 11. Lácteos 12. Sulfitos 13. Soja  
14. Altramuces