



*Informal*  
by marc Gascons

*Menús Invierno*

BY MARC GASCONS

## MENÚ EL GRECO

Aperitivo de bienvenida

### Entrantes a compartir

Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo

Coca de Roast beef aliñada con parmesano y aceite de trufa

Patatas Bravas by Informal

Dúo de foie gras frío y caliente, manzana cítrica, brioche y moscatel

Ñoquis melosos de patata, salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum

### Segundo plato

Lomo de rodaballo a la cazuela, panceta, cebollino, alcachofas, espárragos y aceitunas

### Tercer plato

Pichón de Araiz asado en su jugo con tostadita de paté de foie gras (saignant)

### Pre Postre

Gin-tonic de Star of Bombay, haba tonka, limón y frambuesa

### Postre

Coulant de chocolate 75% cacao con helado de canela

Turrone y barquillos

Precio: 68€ I.V.A incluido

Bebida no incluida

Al trabajar con productos frescos y de temporada, los platos podrían verse modificados en función de su disponibilidad en el mercado.

## MENÚ GAUGUIN

Aperitivo de bienvenida

### Entrantes a compartir

Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra  
Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo  
Ensalada de bogavante con aguacate y huevo duro cremoso  
Vieiras con alcachofas, coliflor, panceta y setas de temporada  
Tarrina de foie gras "micuit" puré de manzana asada y gelé de moscatel  
Arroz cremoso de verduritas con parmesano y aceite de trufa negra

### Segundo plato

Nuestro "suquet" de pescado del día, según mercado

### Tercer plato

Chateaubriand de ternera a la brasa de carbón con salsa Bearnesa

### Pre Postre

Gin-tonic de Star of Bombay, haba tonka, limón y frambuesa

### Postre

Coulant de chocolate 75% cacao con helado de canela

Turrone y barquillos

Precio: 68€ I.V.A incluido

Bebida no incluida

Al trabajar con productos frescos y de temporada, los platos podrían verse modificados en función de su disponibilidad en el mercado.