



MENÚ EMPRESA MEDIO DÍA

Contrapunto Les Arts



ENTRANTES

Tartar de atún y aguacate con sésamo

Olé mis huevos

Huevo cocido a 64°C, 35 minutos, crema de patata parmentier, jugo de rabo de cerdo y boletus, trufa fresca y sal de Himalaya parda

PRINCIPAL

Arroz de pato y alcachofas

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada
con helado de avellana



47.50€ iva incluido

Incluye bodega y café



Contrapunto Les Arts

MENÚ EMPRESA NOCHE



ENTRANTE A COMPARTIR

Ensaladilla japo

ENTRANTE INDIVIDUAL



All i pebre de anguila ahumada

Olé mis huevos

Huevo cocido a 64°C, 35 minutos, crema de patata parmentier, jugo de rabo de cerdo y boletus, trufa fresca y sal de Himalaya parda

PRINCIPAL



Carrillera de vaca con calabaza y coliflor

- ó -

Bacalao con holandesa de sus jugos

POSTRE

Brownie de almendras con crema de galleta maría y frutos del bosque

55.50€ iva incluido

Incluye bodega y café
