

VERTICAL ^(C) *restaurante*

Regala Experiencia

-Aperitivos-

Aceituna, queso y anchoa

Cheese olives

Buñuelo de berenjena y anguila ahumada

Aubergines and smoked eel fritter

Remolacha y pesto.

Beetroot and pesto

Pan hojaldrado, tapenade y queso

Puff pastry, tapenade and cheese

-Entrantes-

*Anchoa de costera, brioche hojaldrado y mantequilla
pomada de oveja*

Anchovy from coastal, brioche and sheep butter

Ostra, jengibre, manzana y sidra de hielo

Oyster, ginger, apple and ice cider

Brotes de espinacas, holandesa y caviar de salmón
Spinach sprouts, hollandaise sauce and trout salmon

“Espardenyà”, crema de guisantes a la menta y lima
Sea cucumber, pea cream, mint and lime

-Principales-

*Pescado de lonja asada, menier cítrica, crujiente de tinta
de calamar*

Grilled fish, citric menier, squid ink crunch

Boniato, jugo de rabo de vaca

Sweet potato, oxtail juice

Mollejas, de ternera, setas y perigod

Sweetbreads of veal, mushrooms and perigod sauce

*Taco de rubia gallega, parmentier ahumada y jugo
glaseado*

Cow loin and parmentier

-Postres-

Queso, uvas y mostillo

Cheese, grapes and must gel

Cacao

Cocoa

**El menú REGALA EXPERIENCIA incluye maridaje, servicio
de pan casero, agua y café**

*The menu “REGALA VERTICAL” includes wine pairing, home-
made bread service, water and coffee.*

***Puede haber cambios en el menú según mercado**