

# GINEBRE

RESTAURANT

## Menú 2

### Aperitivos

*Ensaladilla rusa Ginebre*

*Pan de masa madre con tomate natural*

### Entrantes (centro mesa)

*Esgarrat de pimientos, crema de berenjena y ajo asado, sardina marinada*

*Croqueta cremosa de jamón ibérico*

*Ravioli al vapor de morcilla, calabaza asada y parmensano*

### Principales (elegir)

*Terrina de pierna de cordero al enebro con parmentier de hierbas de monte*

*Merluza con suquet de all i pebre*

### Postres (elegir)

*Milhojas de tres chocolates*

*Tartar de piña, lima y helado de coco*

### Bodega

*Cerveza de barril, agua y refrescos*

*Tinto "Dehesa de luna Origenes" 2017*

*Blanco "Vallblanca" 2019*

*Café o infusión*

*Serviremos bebidas cuando la mesa esté completa. Máximo una botella de vino cada tres personas, el resto se cobrarán a parte de los menús. No se incluyen licores, cócteles o vermouths*

# GINEBRE

RESTAURANT

## Menú 1

### Aperitivos

*Humus con tostitas crujientes*

*Pan de masa madre con tomate natural*

### Entrantes (centro mesa)

*Ensaladilla rusa Ginebre*

*Milhojass de patatas bravas Madrid - Valencia*

*Huevo mollet, crema de patata trufada, cansalá y cecina*

### Principales (elegir)

*Solomillo duroc, coliflor rustida y crudité de verduras*

*Bacalao con salsa americana*

### Postres

*Fresas confitadas, chocolate blanco y mousse yogur*

*Brownie con mousse de chocolate y helado de caramelo*

### Bodega

*Cerveza de barril, agua y refrescos*

*Tinto Valencia "La Tribuna 2019"*

*Blanco Valencia "Angosto 2020"*

*Café o infusión*