



## PER A COMENÇAR

### **OLIVES I CAMPARI (6.U) - 4,95€**

*Olives Gordal farcides amb taronja siciliana i Campari*

### **PERNIL DE GLÀ - 11,90€ / 18€**

*Ibèric de Guijuelo D.O*

### **VIATGE DE FORMATGES 2254 - 9,80€**

*Parmigiano Reggiano (24 mesos), Taleggio, Pecorino romà i gorgonzola amb el seu "Just for Cheese" de Can Bech*

## DE L'HORTA

### **PATATES BRAVES - 4,50€**

*Les clàssiques del 2254 amb guanciale cruixent*

### **BIKINI TRUFAT - 3,90€**

*Focaccia amb formatge Taleggio i tòfona*

### **COR DE CARXOFA - 5,90€**

*A les fines herbes amb cremòs de parmigiano i blat de moro*

### **MOCHI I TÒFONA (6.u) - 12€**

*De patata i mascarpone amb salsa de ceps y parmigiano*

### **TATEN D'ALBERGINIA - 9,50€**

*Fumada amb caponata agre – dolça*

## DEL MAR

### **CROQUETA - NIGUIRI - 3,50€/u.**

*De gamba vermella de Palamós*

### **CALAMARS - 8,95€**

*A l'Andaluza amb maionesa de bergamota*

### **CEBICHE DE SEITONS - 4,90€**

*Amb ají i amanida d'alga Wakame*

### **TONYINA VERMELLA - 12,50€**

*Llom embolicat amb guanciale, reducció de Garnatxa i porros amb tempura*

### **SARDINA - 9,50€**

*Fumada amb guacamole, Ito Togarashi i soja*

## PANS

### **PA RÚSTIC - 2,50€**

### **PA AMB TOMÀQUET - 3€**

### **PA SENSE GLUTEN - 2,50€**

## DE LA MUNTANYA

### **TÀRTAR ROLL - 12,50€**

*De filet de vedella tallat a gabinet*

### **PAPARDELLE DEL XEF - 10,90€**

*Amb ou escalfat, papada cuita 24h i salsa de pebre verd de Madagascar*

### **TAC DE GALTA - 4,95€/u.**

*De vedella confitada i ceba de Figueres*

### **GRAN CANELÓ - 12€**

*Farcit d'ànec, pera i salsa mornay de Parmigiano Reggiano*

### **TRUITA - 6,90€**

*A l'estil carbonara amb gnocchi fregits*

### **TAGLIATELLE ALLÀ CARBONARA - 12,50€**

*Presentats a TV3 amb ou, guanciale i pecorino romano*

### **PAPADA DE PORC - 7,50€**

*Amb aligot de patata i gorgonzola, rossinyols i pinyons torrats*

### **FOIE GRAS MICUIT - 10,90€**

*Dònut amb poma caramel·litzada i vainilla*

### **GARRÍ CRUIXENT - 12,50€**

*Desossat amb salsa de préssec sanguí i reducció d'Amaretto*

## POSTRES

### **AVELLANES - 6,50€**

*Coulant d'avellanas de Piemonte i gelat de vainilla*

### **CHEESE CAKE - 6,50€**

*Cremós amb confitura de fruits vermells*

### **TIRAMIXUIXO - 6,50€**

*Farcit de mascarpone amb cruixent d'Amaretto i gelat de café*

### **CANNOLI SICILIA - 6,50€**

*Farcit de suau ricotta i festucs de Bronte*



@TAPAS2254



@TAPAS2254



## MENÚ BARCELONA

### APERITIU

#### **OLIVES I CAMPARI**

*Olives Gordal farcides de taronja siciliana i Campari*

#### **CEBICHE DE SEITONS**

*Amb ají i amanida d'alga Wakame*

#### **PATATES BRAVES**

*Les clàssiques del 2254 amb guanciale cruixent*

### LES CLÀSSIQUES BY 2254

#### **SARDINA**

*Fumada amb guacamole, Ito Togarashi i soja*

#### **TAGLIATELLE ALLÀ CARBONARA**

*Presentats a TV3 amb ou, guanciale i pecorino romano*

#### **MOCHI I TÒFONA**

*De patata i mascarpone amb salsa de ceps, tòfona i parmigiano*

#### **TÀRTAR ROLL**

*De filet de vedella tallat a gabinet a l'estil 2254*

### LES POSTRES

#### **AVELLANES**

*Coulant d'avellanes de Piemonte amb gelat de vainilla*

#### **TIRAMIXUIXO**

*Farcit de mascarpone amb cruixent d'Amaretto i gelat de café*

**35 €**

Preu per persona / Mínim 2 persones  
El menú se serveix a taula completa