

KRAM

GastroGrilling OysterBar
& Restaurant

FIN DE AÑO 2021

APERITIVOS:

OSTRAS Y CAVIAR

Gillardeau N.º 2 y Real Caviar Amur Beluga

PAVÍAS DE COCOCHA

De bacalao con mayonesa de lima y piquillos.

ENTRANTES:

BULLABESA DE GAMBA ROJA

De Palamós con angulas de lomo negro

STEAK TARTAR DE BUEY

Con su tuétano a la brasa

PRINCIPAL:

COCHINILLO LECHAL

De Segovia, confitado, deshuesado y en sus jugos

POSTRE:

STRUDEL DE MANZANA

"Kram style" con piñones y nueces de Macadamia al toffee, pasitas de moscatel, nata montada Cadí y helado artesano de vainilla.

BODEGA:

*Champagne Billecart-Salmon brut reserve
(Pinot noir, chardonnay y pinot meunier)

*La Mateo (Tempranillo blanco criado en barrica)

*Mas Irene (Cabernet franc y merlot)

*Mercator (Garnacha sobremadurada)

250€

(*) La dirección se reserva la posibilidad de cambiar cualquier elemento del menú por otro de características similares ó superiores sin alterar el precio final, en caso de desabastecimiento de mercado.

Av. Meritxell, 90 AD500 Andorra la Vella Tel.: +376 69 66 66