

KRAM

GastroGrilling OysterBar
& Restaurant

CAP D'ANY 2021

APERITIUS:

OSTRES I CAVIAR

Gillardeau Núm. 2 i Reial Caviar Amor Beluga.

PAVÍES DE COCOCHA

de bacallà amb maionesa de llima i "piquillos".

ENTRANTS:

BULLABESSA DE GAMBA VERMELLA

de Palamós amb angules de llim negre

STEAK TÀRTAR DE BOU

Amb el seu moll de l'os a la brasa.

PRINCIPAL:

PORQUET DE LLET

De Segòvia, confitat, desossat i en els seus "caldets".

POSTRE:

STRUDEL DE POMA

"Kram style" amb pinyons i nous de Macadàmia al toffee, panses de moscatell, nata muntada Cadí i gelat artesà 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 direcció es reserva la possibilitat de canviar qualsevol element del menú per un altre de característiques similars o superiors sense alterar-ne el preu final, en cas de desproveïment de mercat.

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