



# es Niu

DE L'11 D'OCTUBRE AL 10 DE DESEMBRE DE 2023

EN | FR

Contains gluten

## MENU ES NIU 2023

### VERMOUTH WITH THREE TAPAS | VERMOUT AVEC TROIS «TAPETES»

Rock mussel and steamed cockles with fried garlic and chilli

*Moule de roche et coques cuits à la vapeur et sautés avec ail et piment*

'Andalús' style fried Mediterranean sand eels

*Cicerelles petits frits à la façon «andalús»*

Lettuce hearts and escarole tapa, brine cured cheese in 'Feta' style,  
vegetables in crudité with raisins and toasted cashews oil

*«Tapeta» de coeurs de laitues et scarole, fromage sec en saumure à la façon «Feta»,  
et légumes en crudité avec huile de raisins secs et noix de cajou grillées*

### ES NIU

Roasted cockerel 'Platillo' and salt and pepper sausages with cuttlefish, salted cod  
and poached egg with chopped hazelnuts

*Platillo de cockerel et saucisses de sel et poivre rôtis avec seiche, moure à point de sel  
et oeuf poché avec noisettes concassées*

### DESSERT

Burnt merengue with lemon cream, lime ice cream and almond crumble  
*Meringue brûlé avec crème de citron, glace de limette et crumble aux amandes*

Winery Espelt DO Empordà  
*Celler Espelt, DO Empordà*

Includes water, wine and coffee  
*Comprend eau, vin et café*

55 €

All prices include current VAT | Tous les prix incluent la TVA en vigueur.  
The price does not include any other alcoholic drink | Le prix ne comprend pas autre boisson alcoolisée