

# MENÚ DEGUSTACIÓN

— *Córcega* —

50 €  
(IVA INCLUIDO)



- 
- Canapés y su copita de Muscat A.O.C. Patrimonio, dominio Lazzarini
- Sardina asada con hinojo y romero, pan tostado con tinta de calamar y aceite de oliva virgen
- Crumble de berenjena, albahaca y queso curado
- Paquetito crujiente de salmón, brocciu y menta
- 
- Escalope de foie gras a la plancha con brioche de higos y su cappucino de castañas
- 
- Brocheta de jabalí con canelón de espinacas y bechamel de avellanas
- 
- Sorbete de mandarina
- 
- Filete de dorada con gambas y carpaccio de calabacín
- 
- Cordero confitado con ratatouille y compotée de cebolla caramelizada  
y su reducción de vino tinto al tomillo
- 
- Tarta de queso perfumada al limón y su macedonia de cítricos
- 
- Café y petit fours:  
Frappe corse en buñuelo  
Cremoso de chocolate y flor de azahar  
Canistrelli con su mermelada de fruta de temporada
-

# TASTING MENU

— Corsica —

50 €  
(VAT INCLUDED)



Selection of canapés and a glass of Muscat A.O.C. Patrimoine, domain Lazzarini, including:

Roasted sardine with rosemary and fennel and fougasse bread with extra virgin olive oil

Aubergine crumble with basil and cured cheese

Crunchy parcel of salmon, brocciu cheese and mint

Grilled fillet of duck foie gras with a butter brioche, figs and a chestnut cappuccino

Wild boar brochette with aromatic herbs, spinach cannelloni and hazelnut béchamel

Mandarin sorbet

Fillet of sea bream with flambéed prawns and a carpaccio of courgette

Slow roast lamb confit with marjoram ratatouille,  
compotée of onion and red wine reduction

Lemon cheese cake with citrus fruit salad

Coffee and petits fours:

Corsican frappe

Creamy chocolate with orange essence

Canestrelli with seasonal marmalade

RESTAURANTE  
**PAN Y VINO**  
PATRICK Y NOELIA

