



SELECCIÓN

Autor



SELECCIÓN

*Autor*

◆ ENTRANTES ◆

**Brioche artesano, papada y caviar**

Esponjoso y tostado con mantequilla de trufa, crema agria, velo de papada curada y caviar.

**Carpaccio de vaca vieja y encurtidos**

Virutas carne madurada, alcaparras, encurtidos y grissinis de mantequilla.

**“Crocanti” de FOIE curado de Pato artesano**

Foie de pato curado en la casa, con almendras, cacao y pimientas exóticas.

**Arroz cremoso de colmenillas y gamba roja**

Nuestro arroz bomba cremoso de colmenillas, ligado con parmesano y gamba roja a la brasa.

**Pescado del día a la brasa**

Suprema de Pescado del día, a la brasa con salsa de coco y berenjena ahumada

**Nuestro Wellington de Ternera especiado**

Envuelto en hojaldre de mantequilla, piñones y salsa de yogurt griego con limón negro y albahaca.

◆ PREPOSTRE ◆

**Texturas de Cacao**

Helado de chocolate Valrhona 70%, dados de brownie con nueces y cacao crujiente.

◆ POSTRE ◆

**Brioche al Estilo Torrija**

Brioche artesano caramelizado, praliné de avellana, helado de vainilla

90 €

Pan artesano de masa madre natural.  
Agua y café o té e IVA incluido.





PASIÓN  
ALMA Y  
FUEGO




**aflamas**  
CUINA D'AUTOR

 Loreto 32, bajos. Les Corts. 08026 Barcelona

 933 457 148

 647 74 18 95

 [info@aflamas.com](mailto:info@aflamas.com)