

Casa
Clàt

Rafa Zafra, star della cucina spagnola,
firma il menu insieme all'executive chef Filippo Monaco

Pan brioche con burro francese e Real Caviar
Brioche bread with French butter and Real Caviar
Chef Rafa Zafra

Pannacotta di mandorle, gambero rosso, sedano rapa, sesamo tostato e caviale di balsamico
Almond panna cotta, red prawn, celeriac, toasted sesame and balsamic vinegar caviar
Chef Filippo Monaco

Carpaccio di scampi con cipolla caramellata e il suo corallo
Scampi carpaccio with caramelized onion and its coral
Chef Rafa Zafra

Chipirones alla griglia con salsa pelayo e il suo inchiostro
Chipirones with pelayo sauce and its ink
Chef Rafa Zafra

Gamberone XXL
Shrimp XXL
Chef Rafa Zafra

Fregula con Nieddittas e arselle nostrane, bouillabaisse
Fregula pasta with Nieddittas mussels, local clams, bouillabaisse
Chef Filippo Monaco

Razza con salsa mediterranea
Breed with Mediterranean sauce
Chef Rafa Zafra

Frutto della passione, sesamo tostato, sorbetto al mandarino e meringa allo yogurt
Passion fruit, toasted sesame seeds, tangerine sorbet and yogurt meringue
Chef Filippo Monaco

Tarta de Queso Estimar
Cheesecake Estimar
Chef Rafa Zafra

Costo a persona 120 €, vini e bevande escluse.
Cost per person 120 €, wine and drinks not included.