

# Menú degustación



Ostra marinada con sopa fría de albahaca y granizado de manzana verde

Cigalita soasada, bulgur estofado con plancton, erizo de mar, rabanitos frescos y aceite de cilantro

Lomito de bacalao skrei confitado sobre cremoso boniatos, alcachofas salteadas y pimientos asados

Ravioli de cordero sobre habitas salteadas y jugo de su cocción

Solomillo de vacuno sobre chirivías ahumadas, hongos y reducción de sus jugos

Mousse de chocolate sobre crumbel dulce, espumoso de pistacho, crema de castañas caramelizadas y vainilla helada

50€

10% de I.V.A. incluido

Disponemos de Información en materia de alergias é intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes:  
Reglamento (UE) Nº1169/2011.

@artaganrestaurante @artaganrestaurante



Los DOMINGOS  
son para disfrutar

Precio: **29 €**  
(IVA incluido)

No incluye bebidas  
Niños hasta 12 años: 23€



**TAKE-AWAY**

Disfruta de una cocina  
cinco estrellas!

**ENCARGOS** 944 79 23 31  
10:00 h - 16:00 h y 19:30 h - 23:00 h

**RECOGIDA** en Restaurante Artagan  
13:00 h - 16:00 h y 20:00 h - 23:00 h

**Todos los días de la semana**

