

## menúESENCIA

### APERITIVOS

#### Frío

Gin-Fizz – Vermouth de pueblo  
(Brocheta de mejillones, olivas, berberechos, chips)  
Chips de raíz de loto con atún  
Crema de guisantes, naranja y menta  
Tatín de foie, manzana, aceite de vainilla  
Brocheta de mató, tomate, anchoas  
Pan de coca con jamón serrano “Reserva”  
Tàrtar de atún y setas de temporada  
Bastoncitos de especias de los 5 continentes  
Coca de chicharrones, arenque y uva

#### Caliente

Cucurucho de pescado frito  
Strudel de filete y cebolla al vino  
Buñuelos de bacalao sorpresa  
Sopita de huevo, pan y cebolla  
Tostadita de huevo frito de codorniz con trufa  
Pulpo a la gallega  
Rissotto de setas y gambes  
Croquetas de pollo de payés con salsa de su rustido  
Cortezas de bacalao



### PRIMERO

Fornells - Vacarisses

### SEGUNDO

Los tres cerditos

### PRE-POSTRE

Sensualidad femenina

### POSTRE

Glamour



vino tinto Magnum Finca Valpiedra Reserva – D.O. RIOJA  
cava Reserva Juvé & Camps Brut Nature  
aguas minerales, panes  
café, licores y locuras para acabar  
Coca de chicharrones, ensaimada de cabello de ángel, gominolas de colores,  
galletas de violetas, bombones de té blanco de Buda  
**Precio del menú 148,00-€**  
No está incluido el 7% de IVA

RESTAURANT EL CINGLE, S.L.

Plaça Major, s/n 08233 Vacarisses (Barcelona) Tel. 938 280 233 Fax: 938 359 642  
www.elcingle.com elcingle@elcingle.com