

Es Niu es un plato muy antiguo, de origen palafrugellense, en el que, en sus inicios, no se ponía carne, ya que se trataba de una receta de Cuaresma.

Se hacía con tripa de bacalao, huevo duro, peixopalo (bacalao seco) y patata. Con el tiempo se fue enriqueciendo con sepia y con aves de caza e incluso salchichas.

ES NIU

Magdalena de aceitunas negras y anchoas,
con mermelada de tomate

Salteado de hongos con foie

Ravioli de atún rojo con
compota de manzana y wasabi

Es Niu

Sorbete de frambuesa, albahaca y lima

40,00€

Vermut, agua, vino y cafés
ESPELT Solivent ECO (Garnatxa Negra, Syrah, Monastrell)
ESPELT Quinze Roures (Garnatxa Blanca, Garnatxa Gris)

