



# MENÚ ARTNIT CAMPOS 2026

31/07/2026

Reservas: 19.30h o 20.00h

## APERITIVO DEL CHEF

Tartar de tomate y sus verduras marinas  
Mini chucho de foie Grass  
Ceviche de gamba roja con maíz  
Sashimi de atún con nabo y dashi de tomate  
Calamar en su tinta y con su arroz  
Presa ibérica con salsa Perigeux y trufa de verano

Sorbete de uva al vodka  
Lemon pie de limones de Soller

## PRECIO

**100€/persona**

Precio maridaje 40€ por persona