

Gran Menú

Les proponemos un viaje gastronómico por nuestros platos más nuevos
acompañados por vinos que nos han sorprendido y cautivado

Aperitivo Gran Menú
Champagne Ruinart Rosé

*

ENSALADA DE VIEIRAS CON VERDURITAS DE LA HUERTA INVERNAL
(carpaccio de vieiras curadas con gin y algas marinas)
Fino Caberrubia Carrascal saca VI

*

ASPIC DE GAMBAS Y ERIZOS DE MAR CON AJOBLANCO DE PIÑONES Y MANDARINA
Vino blanco Riesling Trocken Fritz Haag Braunberger 2016

*

“COULANT” DE SETAS “CEPS” CON YEMA DE HUEVO DE CALAF, QUESO COMTÉ Y NUECES
Vino tinto Supersónico Frontonio Garnacha 2020 magnum

*

SALMONETE DE ROCA “GAUDÍ” CON SUQUET DE GAMBAS
(Salmonetes “sin espinas” con verduritas a la manera de un trencadís gaudiniano; un homenaje al Bulli)
Vino blanco Bierzo Ultreia La Claudina 2015

*

PICHÓN “WELLINGTON” CON SETAS GÍRGOLAS DE LOS CASTAÑOS
(las pechugas en hojaldre, los muslos crujientes con salsa de foie)
Vino tinto Priorat Cartoixa Scala Dei 2017

*

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES
Vino tinto Rioja Marqués de Villamagna Gran Reserva 1982

*

MANDARINA
(Aire helado y crema de mandarina sobre base de galleta)
Vino Dulce Sauternes Châteaux de Fargues 1996

*

Precio Menú con Maridaje: 190€
Precio Menú sin Maridaje: 140€