

Gran Menú Degustación

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

Aperitivo Gran Menú

Cava Kripta 2015 de Agustí Torelló Mata

CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR Y LUBINA "SALVAJE"
(fresas y remolacha del Maresme)

Vino Blanco de Hungría Mandolas 2020 de Oremus

"COULANT" DE ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA CON CARBONARA
Y YEMA DE HUEVO DE CALAF

Fino de Jerez Viña Corrales saca 2023 de Bodega San Francisco Javier

CALAMAR DE POTERA GUISADO EN SU TINTA CON IBÉRICOS Y PIPARRA

Vino Blanco Valdeorras Pezas da Portela 2021 de Bodegas Valdesil

RODABALLO "SALVAJE" A LA BRASA CON PUERROS Y CONSOMÉ DE SHIITAKE

Vino blanco Pouilly-Fuissé Les Insarts 2015 de Château de Beauregard

COCHINILLO (asado y deshuesado) CON GNOCCHI AL PESTO SICILIANO (piñones, albahaca y tomates)

Vino tinto Penedés Caus Lubis 2004 de Can Ràfols dels Caus

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES

Vino tinto Rioja Viña Berceo Gran Reserva 1975

CEREZAS CON BOMBONES DE CHOCOLATE Y CEREZA, LIONESAS Y MOUSSE AL KIRSCH
(una evocación de la Selva Negra con cerezas de Sant Climent de Llobregat)

Vino Dulce Oporto Grahams Tawny 10 años botella de 4.5 litros (formato exclusivo Via Veneto)

Precio Menú con Maridaje: 195€

Precio Menú sin Maridaje: 145€

Precios con IVA incluido