

Gran Menú

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

Aperitivo “Homenaje a la Champaña”

Champagne Ruinart Rosé

ASPIC DE LANGOSTINOS CON SU CONSOMÉ GELÉE Y CAVIAR IRANÍ
(crema de almendras y uva al chardonnay)

Fino “Tradicion” de Bodegas Tradicion en botella magnum

* * *

“COULANT” DE ESPÁRRAGOS BLANCOS DE GAVÁ CON CARBONARA Y YEMA DE
HUEVO

Vino Blanco Rias Baixas “Atalier 2018” de Raúl Pérez en botella magnum

* * *

MERLUZA “GAUDÍ” CON FLOR DE CALABACÍN RELLENA DE SANFAINA Y
ALBAHACA

Vino Blanco Penedès “Pardas Xarel.lo 2012” de Celler Pardas

* * *

MACARRONES DE GAMBA ROJA A LA THERMIDOR
(gamba atemperada en agua de mar con su holandesa y macarrones a la thermidor)

Vino Blanco Chablis “Côte Aux Prêtres 2018” de Château De Béru

* * *

CODORNIZ “DEMI-DUIL” CON SETAS “MÚRGOLES” A LA CREMA
(ave de “medio duelo” rellena de “pilota” trufada)

Vino Tinto Rioja “Viña Monty Gran Reserva 1982” de Bodegas Montecillo

* * *

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES

Vino Blanco Alsacia “Gewürztraminer 1997 vendimia tardia” de Léon Beyer

* * *

SABLÉ COULANT DE CHOCOLATE “GRAND CRU GHANA” Y HELADO BOMBÓN DE
AVELLANA

Macabeu “Bullit 2020” de Amos Bañeres

Precio Menú con Maridaje: 175€ Precio Menú sin Maridaje: 135€

Precios con IVA incluido