

GRAN MENÚ

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

Fino en rama de Jérez Cerro de la Gineta

“BOUILLABAISSSE” a nuestra manera:

(Taza de caldo de Bullabesa, buñuelo de Rouille, Cigala con fideos de azafrán,
Escorpóra con pimienta de espelette, Mejillones al “pastís”)

Vino blanco Chablis Vent d'Ange 2020 de Pattes Loup

“COULANT” DE CEPES, QUESO COMTÉ Y HUEVO DE CALAF

Vino tinto Mosel Elnstern 2018 pinot noir de Markus Molitor

“CHULETITAS” DE LENGUADO A LA MILANESA CON SABORES DEL MEDITERRÁNEO

(albahaca, alcachofa, aceituna y alcaparra)

Vino blanco Empordà Masia Carreras 2021 en botella màgnum de Celler Martí Fabra

JARRETE DE CERDO “del Moianés” (24 horas de cocción) CON BERENJENA GLASEADA Y PURÉ DE MANZANA

Vino tinto Montsant Estones GS 2017 de Vins de Mas Sersal

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES

Murgó d'herbes (Maresme), Sbrinz (Suiza), Dolomítico (Véneto, Italia)

Vino tinto Rioja Marqués del Puerto reserva 1978 de Marqués del Puerto

“Como un FLAN”

(flan cremoso de vainilla)

Vino dulce Tokaji Oremus Late Harvest 2021

Precio Menú con Maridaje: 200€

Precio Menú sin Maridaje: 145€

Precios con IVA incluido