

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 AT Roca Esparter 2016 Costers de l'Ordal

*

CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR Y LUBINA SALVAJE

Fino Caberrubia de Bodegas Luis Pérez

*

“BOUILLABAISSE” a nuestra manera:

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

Vino blanco Chablis Jean-Paul & Benoît Droin 2022

*

“COULANT” DE ESPÁRRAGOS BLANCOS DE GAVÀ Y NAVARRA CON CARBONARA Y YEMA DE HUEVO DE CALAF

Vino blanco Rheingau Hochheimer Kirchenstück 2020 Riesling trocken de Künstler

*

SALMONETE DE ROCA CON SU PIEL CRUJIENTE

(salsa beurre blanc al amontillado con zanahoria y azafrán)

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

*

CORDERO LECHAL (asado y deshuesado) RELLENO DE “TROMPETES DE LA MORT”

(Con mil hojas de celery, creme freiche y arándanos)

Vino tinto Piemonte Produttori del Barbaresco Reserva 2015

*

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS

Serrat gros (cabra, Ossera), El Claustre (oveja, Solsonés), Shropshire blue (vaca, Reino Unido)

Vino tinto Rioja Viña Alcorta 1981 de Viña Alcorta

*

“Como un FLAN”

(flan cremoso de vainilla)

Vino dulce Tokaji Oremus Aszù 3 Puttonyos 2017

*

Precio Menú con Maridaje: 225€

Precio Menú sin Maridaje: 160€

Precios con IVA incluido