

# 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 pimienta 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*