

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
Champagne Ruinart Rosé

*

“COCKTAIL” DE CENTOLLA
(nuestra versión estival y fresca de un clásico)
Vino blanco Rueda “Arenas de Santyuste 2021” de Esmeralda García

*

“TERRINA” DE FOIE GRAS MI CUIT
(parfait de foie del Empordà y mini ensalada de manzana y colinabo)
Sake Iwa 5 Assemblage 2

*

“COULANT” DE PATATA Y JUDÍA VERDE CON IBÉRICOS Y YEMA DE HUEVO DE “CALAF”
(tocino, papada y sobrasada de ibérico)
Vino tinto Vin de France “Pinotctambule 2018” de Philippe & Tony Bornard

*

SALMONETE DE ROCA (sin espinas) CON SUQUET DE GAMBAS Y FIDEOS DE AZAFRAN
Vino blanco Terra Alta “Aucalà 2018” de Serra i Barceló en botella magnum

*

PICHÓN “WELLINGTON” CON SETAS GÍRGOLAS DE LOS CASTAÑOS
(las pechugas en hojaldre, los muslos crujientes con salsa de foie)
Vino tinto Rioja “Beronia Reserva 1973” de bodegas Beronia

*

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES
Manzanilla “Solera” de Bodegas del Río

*

PRE-POSTRE
(sorbete de melocotón blanco, ginebra, tónica y jengibre)

*

“Como un FLAN”
(flan cremoso de vainilla con chantilly)
Vino blanco Costers del Segre “Ekam Essència 2019” de Castell d’Encus

*

Precio Menú con Maridaje: 185€

Precio Menú sin Maridaje: 135€

Precios con IVA incluido