

Gran Menú

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

Aperitivo Gran Menú

Champagne Rosado Les Grains de Antonin Pehu (À Verzenay)

*

CARPACCIO DE “VITELLO TONNATO” CON CONSOMÉ GELÉE DE CECINA
(Solomillo de ternera rubia gallega en carpaccio, salsa de vitello tonnato)

Manzanilla Solera Playa Bodegas del Río

*

“ASPIC” DE CARABINEROS CON CREMA DE ERIZOS DE MAR “VIA VENETO”

Vino Blanco A Cesteira 2022 Bodegas Fulcro Rias Baixas

*

“PANACOTTA” CON ALCACHOFAS DEL “PRAT”, CALÇOTS, ANGUILA DEL DELTA Y ROMESCO

Vino Tinto Fi de Masia 2022 L'Enclòs de Peralba

*

SALMONETE DE ROCA CON SU PIEL CRUJIENTE

(salsa beurre blanc al amontillado de Jerez, zanahoria y azafrán)

Vino Blanco L'Avi Arrufí 2016 Terra Alta en botella Magnum

*

SOLOMILLO DE CIERVO “WELLINGTON”

(Girgoles a la crema y reducción de ceps)

Vino Tinto Gran Cruor Cariñena 2015 Priorat Casa Gran del Siurana

*

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS

El Roig del Montsec (cabra, Lérida), Torta Cañajeral (oveja, Valladolid), Fourme d'Ambert (vaca, Francia)

Vino Tinto Campillo Reserva especial 1990

*

TARDALETA DE CALABAZA Y ALMENDRA CRUDA CON SU HELADO

(Un postre de Otoño)

Fondillon 1996 Bodegas Monóvar, Alicante

*

Precio Menú con Maridaje: 225€

Precio Menú sin Maridaje: 165€

Precios con IVA incluido