

Gran Menú

Els proposem un viatge gastronòmic pels nostres plats més nous
acompanyats per vins que ens han sorprès i captivat.

Aperitiu Gran Menú

Champagne Rosat Les Grains de Antonin Pehu (À Verzenay)

*

CARPACCIO DE "VITELLO TONNATO" AMB CONSOMÉ GELÉE DE CECINA
(Filet de vedella rubia gallega en carpaccio, salsa de vitello tonnato)

Manzanilla Solera Playa Bodegas del Río

*

"ASPIC" DE GAMBOTS AMB CREMA DE GAROTES "VIA VENETO"

Vi Blanc A Cesteira 2022 Bodegas Fulcro Rías Baixas

*

"PANACOTTA" AMB CARXOFES DEL PRAT, MINI CALÇOTS, ANGUILA DEL DELTA I ROMESCO

Vi Negre Fi de Masia 2022 L'Enclòs de Peralba

*

MOLL DE ROCA AMB LA SEVA PELL CRUIXENT

(salsa beurre blanc al "amontillado" de Xerès, pastanaga i safrà)

Vi Blanc L'Avi Arrufí 2016 Terra Alta en ampolla Màgnum

*

FILET DE CÉRVOL "WELLINGTON"

(Gírgoles a la crema i reducció de ceps)

Vi Negre Gran Cruor Cariñena 2015 Priorat Casa Gran del Siurana

*

SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS

El Roig del Montsec (cabra, Lleida), Torta Cañajeral (ovella, Valladolid), Fourme d'Ambert (vaca, França)

Vi Negre Campillo Reserva especial 1990

*

TARTELETA DE CARBASSA I AMETLLA CRUA AMB EL SEU GELAT

(Unes postres de tardor)

Fondillon 1996 Bodegas Monóvar, Alacant

*

Preu Menú amb Maridatge: 225€

Preu Menú sense Maridatge: 165€

Preus amb IVA inclòs