Menú Degustación

1. APERITIVO

• Croquetas cremosas de boletus y trufa (vegetariano)
• Langostino en tempura con salsita spicy
• Mollejitas con crema de vino y cebolleta

2. ENTRANTE FRÍO

• Tartar de vieras, mango y maracuyá
• Opción vegetariana: tartar de tomate, mango y aguacate

3. ENTRANTE CALIENTE - vegetariano

• Ravioli de calabaza, ricota y salvia con crema de parmesano y avellanas

4. PESCADO

• Rodaballo asado al azafrán, patata fondant y espárragos verdes

5. CARNE

• Magret de pato, parmentier de boniato y salsa de frutos rojos

6. PAUSA REFRESCANTE

• Sorbete de limón, cava y albahaca

7. POSTRE

• Crème brûlée de chocolate blanco y agua de rosas con crumble de pistacho y caviar de fresa a la menta.

8. PETIT FOURS

• Trufas de chocolate • Bocado de dulce de leche • Galleta de membrillo

SELECCIÓN DE VINOS

(1 BOTELLA CADA 2 PAX)

CAVA	BLANCO	ROSADO	TINTO
Petit Albet Reserva Xarel·lo, Macabeu y Parellada (Penedés)	Flor de Tarima Chardonnay y Merseguera (Valencia)	Izadi Larrosa Garnacha (Rioja)	Figuero Asomo Tinta Fina (Ribera del Duero)

Incluye vino, uvas, cotillón y música

105€
POR ADULTO