

MENÚ GOURMET



ENTRANTS

Pa Bao amb pernil ibèric i rodanxa de tomàquet.

Mini Pita de cotxinilla.

Anxova del cantàbric sobre pa de coca amb melmelada de mango i ceba.

Sardineta sobre focaccini i cabell d'àngel.



PRIMER PLAT

Llamàntol amb amanida de brots i vinagreta de cítrics.



SEGON PLAT

Filet de vedella amb pa d'espècies, parmentier de patata, poma i salsa de fruits vermells.



POSTRES

Cúpula de mousse de xocolata amb nucli de mojito.



CELLER

Vi Blanc Castell del Remei, D. O. Costers del Segre

Vi Negre Lopez de Haro, D. O. Rioja

Aigua i Cafè