

Menú de Navidad

Menú degustación para compartir

Bocadillo de calamar con mayonesa de ajo asado.

—
Cocktail de langostinos, piña y aguacate.

—
Caldo de escudella con galets y “pilota”

—
Arroz de cigala

—
Canelón de rostit y trufa melanosporum

—
Poularda rellena, puré de patata con mantequilla y trufa de temporada

Postre

Sandwich de fresas con nata.

—
Coulant de turrón y helado de leche fresca

Bodega

Vino blanco

Chateau Dereszla Tokaji dry ECO
D.O Tokaji

Vino tinto

Carpetano Raul Pérez 2019
D.O Madrid – Garnacha tinta.

Cava

Jane Ventura Reserva de la Música 2019

—
Pan petit Sarrasin de masa madre 48h de fermentación
Bebidas (agua, refresco, café)

Pvp 70€ iva incluido

Menú
San Esteban

Menú degustación para compartir

Bocadillo de calamar con mayonesa de ajo asado.

—

Caldo de escudella con galets y “pilota”

—

Canelón de rostit y trufa melanosporum

—

“Farcellet” de col, relleno de “pilota de carn d’olla”, parmentier y trufa melanosporum.

Postre

Sandwich de fresas con nata.

—

Coulant de turrón y helado de leche fresca

Bodega

Vino blanco

Chateau Dereszla Tokaji dry ECO
D.O Tokaji

Vino tinto

Carmelo Roderio 9 Meses de Crianza
D.O Ribera del Duero

Cava

Jane Ventura Reserva de la Música 2019

-

Pan petit Sarrasin de masa madre 48h de fermentación
Bebidas (agua, refresco, café)

Pvp 60€ iva incluido