

MENÚ GOURMET



ENTRANTS

Salmón Roll con queso cremoso especiado
Bizcocho, sobrasada y cremos de queso de cabra
El vermut de mañana: Rosquilla con piparra,
mejillón y salsa ostras
Cecina con queso cremoso y galleta crujiente



PRIMER PLATO

Bogavante con ensalada de brotes
y vinagreta de cítricos.



SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con pan de especias,
parmentier de patata, manzana y
salsa de frutos rojos.



POSTRE

Cúpula de yogur y cereza texturizada



BODEGA

Vino Blanco Castell del Remei , D. O. Costers del Segre
Vi Negre Lopez de Haro, D. O. Rioja
Agua y café