

MENÚ GOURMET



ENTRANTS

Mini gofre de Brie i melmelada de tomaca.

Chupachup de xocolata i foie.

Durum d'amanida Cèsar.

Pinxo de meló amb pernil i pipeta d'alfàbrega.



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 interior cremós de llimona i canyella.

CELLER

Vi Blanc Castell del Remei, D. O. Costers del Segre | Vi Negre Labraz, D. O. Rioja

Cava brut Nature Gran Amat | Aigua i cafè