

MENÚ GOURMET



ENTRANTES

Durum de ensalada César.

Pincho de melón con jamón con pipeta de albahaca

Chupachup de chocolate y foie.

Mini gofre de Brie y mermelada de tomate.



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 mousse de chocolate con interior
cremoso de limón y canela.**

BODEGA

Vino Blanco Castell del Remei , D. O. Costers del Segre | Vino Tinto Labraz, D. O. Rioja

Cava brut Nature Gran Amat | Agua y café