

MENÚ GOURMET



ENTRANTS

Mini cupcake de formatge i sardina fumada.
Xupaxup de xocolata i foie.
Pa Bao amb verduretes al curry i llangostins.
Sindria fresca amb seitó i fruita de la passió.



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 cremós de xocolata
blanca i mango.



CELLER

Vi Blanc Castell del Remei, D. O. Costers del Segre
Vi Negre Lopez de Haro, D. O. Rioja
Aigua i Cafè