

MENÚ GOURMET



ENTRANTS

Mini cupcake de queso y sardina ahumada.
Chupachup de chocolate y foie.
Pan Bao con verduritas al curry y langostinos.
Sandía fresca con boquerón y fruta de la pasión.



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 cremoso de chocolate
blanca y mango.



BODEGA

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