

MENÚ GOURMET



ENTRANTES

Pan bao con cochinilla al pil- pil

Foié con almendra

Pincho caprese con pipeta de albahaca

Air bag de jamón ibérico



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

**Burbujas de marte (semifré o de vainilla
y frambuesa) con rocas de chocolate.**

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