

MENÚ GOURMET



ENTRANTS

Pan Bao con jamón ibérico y rodajita de tomate.

Mini Pita de cochinita.

Anchoa del cantábrico sobre pan de coca con mermelada de mango y cebolla.

Sardinilla sobre focaccini y cabello de angel.



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 núcleo de mojito.



BODEGA

Vino Blanco Castell del Remei , D. O. Costers del Segre

Vi Negre Lopez de Haro, D. O. Rioja

Agua y café