

MENÚ GOURMET



ENTRANTES

Voul au vent de gambas
Canapé de salmón con mantequilla y caviar
Mini bloody Mary Aperitivo
Airbag de Jamón Ibérico
Bombón de salmón con manzana granny smith



PRIMER PLATO (3 degustaciones)

Bogavante con ensalada de brotes y
vinagreta de cítricos



SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con jardín de
verduritas a la Rossini



POSTRE

Tarta Fantasma de la ópera con copita de
melocotón Melba

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