

MENÚ GOURMET



ENTRANTES

Pan bao con cochinilla al pil- pil

Foié con almendra

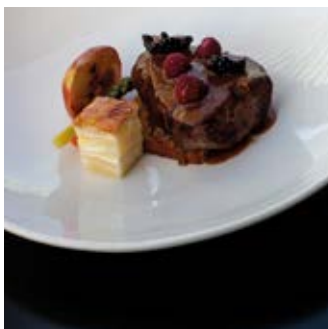
Pincho caprese con pipeta de albahaca

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

**Coulant de almendra y miel sobre
cuna de crema de avellanas.**

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