

MENÚ BLUES



ENTRANTES

- Mini patata salsa brava y allioli.
- Pincho de tomate y mozzarella.
- Chupachup de chocolate y foié.
- Mini gofre de Brie y mermelada de tomate.



PRIMER PLATO

- Jalapeño Mejicano relleno de queso crema, tequeño venezolano y tortillita de camarones de Cádiz.
- Latita de canelón de marisco.
- Ensalada griega.



SEGUNDO PLATO

- Solomillo de ternera con pan de especias, parmentier de patata, manzana y salsa de frutos rojos.



POSTRE

- Mini esfera de chocolate y gianduaia.
- Mini capsula de mousse de vainilla.
- Mini cojín de mousse de frutos rojos.
- Mini craker de chocolate, canela y limón

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