

De bienvenida

El aperitivo

Para compartir

Pan con tomate al estilo de Pompeu Gener i Babot & Copa de champagne Mœt Grand Vintage
Foie mi-cuit con salsa Cumberland al palo cortado
Tostaditas llama

Primeros

Ensalada de tomate con anchoas de la Escala
o
Berenjenas con romesco y flor de calabacín avinagrada
o
Crema fría de mejillonees de roca

Segundos

Filete de vaca con salsa perigueux
o
Suquet de gamba roja
o
Galantina de pollo ecológico "pota blava" con pasas, piñones y cebollitas al rancio

Postres

Crema de "Sant Josep" con velo de caramelo
o
Sorbete de manzana verde y pepino fresco
o
Buñuelos reellenos de chocolate

Bodega

Ver documento adjunto

Chocolates de origen y de parcela única, maridades con:

Whisky o Vinos armoniosos o Vinos olorosos o Vinos generosos

Pan y agua

220 €

Precio para dos personas.

VI BLANC

Alella D.O.
ALTA ALELLA LANIUS PANSA BLANCA

Baix Empordà Z.N. R
UAIT UAIN PETIT MANSENG 2015

Baix Empordà Z.N. R
FINCA OLIVARDOTS GROC D'AMFORA
Penedès D.O.
BLANC SUBUR

CAN FEIXES CHARDONNAY

JEAN LEON XAREL·LO X.
APROXIMADAMENT

Montsant D.O.
BANCAL DEL BOSC BLANC

Terra Alta D.O.
MANYOL BLANC
VINYES DEL CONVENT ELS COSTUMS

Conca de Barberà D.O.
TORRES SONS DE PRADES

Costers del Segre D.O.
CASTELL D'ENCUS TALEIA BRISAT

Pla del Bages D.O.
ABADAL PICAPOLL

Weißwein
VAN VOLXEM SAAR RIESLING

White wine
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC

ROSATS

Conca de Barberà D.O.
CARA NORD ROSAT TREPAT

Costers del Segre D.O.
CASTELL D'ENCUS JHANA

VI NEGRE

Empordà D.O.
MARTIN FAIXO PERAFITA NEGRE

Priorat D.O.
CIMS DE PORRERA VI DE VILA
LES CRESTES MAS DOIX

Terra Alta D.O.
MANYOL NEGRE

Conca de Barberà D.O.
VEGA AIXALA PINOT NOIR

Costers del Segre D.O.
FINCA BARQUERES CARNIGAN

Montsant D.O.
CAPÇANES KOSHER FLOR DE PRIMAVERA

Va de tinto
MARQUÉS DE MURRIETA T. RESERVA