

De bienvenida

El aperitivo

Para compartir

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 d calabacín avinagrada

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

Bodega

Xocolates de origen y de parcela única, maridadas con:

Whisky o Vinos armoniosos o Vinos olorosos o Vinos generosos

Pan y agua

180€

Precio para dos personas.

Si tiene intolerancia a algún producto, contacte con nuestro personal

Los menús pueden estar sujetos a cambios por la disponibilidad de los productos