

# Gran Menú 2021

Les proponemos un viaje gastronómico por nuestros platos más nuevos  
acompañados por vinos que nos han sorprendido y cautivado

Aperitivo "Homenaje a la Champaña"

*Champagne Ruinart Rosé*

\*\*\*

"COCKTAIL" DE BOGAVANTE

(bogavante al vapor sobre agua de lechuga, fruta tropical y helado de salsa rosa)

*Vino Blanco Pfalz "Friedrich Becker Grauer Burgunder Trocken Gutswein 2016"*

\*\*\*

"COULANT" DE ESPÁRRAGOS BLANCOS A LA CARBONARA CON YEMA DE HUEVO

*Vino Blanco Penedés "Can Credo 2014 Xarel.lo" de Recaredo*

\*\*\*

CIGALAS "A LA VILLEROY" CON ALLIOLI DE CITRONELLA Y VERDURITAS DE LA HUERTA

*Vino Blanco Rias Baixas "Sanamaro 2017" de Pazo San Mauro*

\*\*\*

LENGUADO "DE COSTA" AL VAPOR DE CÍTRICOS CON CALABACÍN "ECO" Y "BEURRE BLANC"

*Vino Blanco Borgoña Fuissé "Chateaux Beauregard Saint Veran 2018"*

\*\*\*

CODORNIZ DE BRESSE RELLENA DE PILOTA CATALANA CON "GRATIN DAUPHINOIS"

*Vino Tinto Rioja "Contino Reserva 1984" de Bodegas Contino*

\*\*\*

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES

*Oporto Noval "Extra Dry White"*

\*\*\*

"CREMA CATALANA"

(un dulce "trompe óeil")

*Vino Dulce Empordà "Solera Garnatxa" de Mas Llunes*

\*\*\*

**Precio Menú con Maridaje: 150€**

**Precio Menú sin Maridaje: 115€**

*Precios con IVA incluido*