

VINOS SUGERIDOS POR NUESTRO SUMILLER:

Vinos maduros, redondos, con alma y “duende”

Cava y Champagne:

Cava Josep Coca 2012 Sabaté i Coca...42.50€

Cava Blanca Cusiné 2011 Parés Baltà...43€

Champagne Le Mont Benoît Emmanuel Brochet 2016...122.50€

Champagne Georges Laval Cumières 1er Cru 2016 ...163€

Vino Tinto:

Pintia 2014 (Toro)...78€

Vieux-Télégraphe Télégramme 2016 (Châteauneuf-du-Pape)... 80€

Mauro 1980 (primera añada de la bodega)..95€

Sot Lefriec 2009 de Alemany i Corrió (Penedés).. 150.50€

Vonay Clos des Santenots 1er Cru 1999 Jacques Prieur (Borgoña)...175€

Viña del Olivo 1999 de Bodegas Contino (Rioja) ...180€

Massolino Riserva Vigna Rionda 1998 (Barolo) ...185€

Pomerol Chateaux Gazin 2000 (Burdeos)..250€

Aldo Conterno Bussia 2010 (Barolo)..250€

Guado al Tasso 1998 (Bolgheri, Toscana) ...275€

Menu

TRUFA NEGRA

APERITIVOS VIA VENETO:

caldo de escudella con pilota trufada

TRUFA NEGRA AL CHAMPAGNE
(según nuestra receta del año 1967)

HUEVO “PARMESANO” CON GÍRGOLES DE LOS CASTAÑOS
Y TRUFA NEGRA

ALCACHOFA DEL PRAT “COULANT”
RELLENA DE STRACCIATELLA DE TRUFA NEGRA

POLLO “COQUELETTE” CON SALSA SUPREMA DE TRUFA NEGRA
Y NABOS “TALLTENDRE” DE LA Cerdanya

QUESO “TRUFADO” VIA VENETO

EL POSTRE DE LA TRUFA
Bizcocho liquido de chocolate blanco y trufa blanca
con helado de almendra cruda

125€

(Precio con IVA incluido)