

# Gran Menú Degustación

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*

\*\*\*

CARPACCIO DE LUBINA CON ENSALADA VERDE Y HELADO DE ACEITUNA “GORDAL”  
(lubina curada con Gin & algas marinas, fileteada al momento)

*Manzanilla en rama “Poniente” de Bodegas Barbadillo*

\*\*\*

ASPIC DE LANGOSTINOS CON SU CONSOME GELÉE Y CAVIAR IRANÍ

*Vino Blanco Côtes du Jura “GPS 2020” Domaine Pignier*

\*\*\*

“COULANT” DE CEPES RELLENO DE QUESO COMTÉ Y HUEVO DE CALAF

*Vino Blanco de Gélida “Els Presseguers 2018” de L’Enclòs de Peralba*

\*\*\*

MERLUZA GALLEGA DE CELEIRO CON SU PIL PIL, BERBERECHOS Y ESCAMAS DE PATATAS

*Vino Blanco Bierzo “La del Vivo 2016 magnum” de La Vizcaina vinos*

\*\*\*

PICHÓN “WELLINGTON” CON SETAS GÍRGOLAS DE LOS CASTAÑOS  
(las pechugas en hojaldre, los muslos crujientes con salsa de foie)

*Vino Tinto Rioja “Berberana Reserva 1978” de Bodegas Berberana*

\*\*\*

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES

*Rancio Montsant “Clàssic” de Orto vins*

\*\*\*

“CREMA CATALANA”  
(un dulce “trompe óeil”)

*Oporto “Tawny 10 años” de Graham’s servido en botella Jeroboam*

\*\*\*

Precio Menú con Maridaje: 150€

Precio Menú sin Maridaje: 115€

*Precios con IVA incluido*