Menú Top

Aperitivo selecto (a elegir 16 variedades)

Primer plato

Langosta roja mediterránea a la brasa con chutney de mango
Sorbete de limón con sólido de gintonic

Segundo plato

Filete de ternera al aroma de colmenillas rellenas de foie

Postre

Brochetas de fruta, tulipán con helado de vainilla bourbon bañados con chocolate negro

Bodega

Blancos: Gregal d'Espinells Juvé & Camps, Pansa Blanca Raventós de Alella, Blanc de Blancs de Sumarroca, La Charla (Verdejo)
Negros: Casa Vella de Juvé & Camps, Ederra (Rioja crianza), Ausutm (Ribera del Duero), Dairo (Montsant)
Cava: Juvé & Camps Reserva Familia, Parxet Brut Nature, Sumarroca Brut Nature