



Menú 2

Precio: 132,85€

Entrantes

Crema fría de tomate de Montserrat con su tartar, langostinos de Palamós, mozzarella y espárragos trigueros

Segundos

Paletilla de cabrito de Burgos al horno, reducción de Pedro Ximénez, milhojas de patata y parmesano Regiano

Postres

Sorbete de mojito, plátano caramelizado, frambuesas naturales
Tarta nupcial

Bebidas

Vino tinto Azpilicueta DO. Rioja crianza, tempranillo, graciano, mazuelo

Vino blanco Calcari DO. Penedés 100% Xarel.lo

Cava Bertha Brut nature Penedés, macabeu, xarel.lo, parellada

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Licores

Petit fours