



Menú 5

Precio: 161,70€

Entrantes

Vichyssoise de bogabante, langostinos de Palamós y habitas baby y trufa

Segundos

Filetes de lenguado rellenos, setas. Bacón, gamba de Vilanova, demiglaçe de Martini Dry, arroz salvaje salteado con shiitake

Postres

Tatín de manzana, crema de coco y vainilla de Madagascar

Tarta nupcial

Bebidas

Vino tinto Luis Cañas Rioja Crianza, tempranillo, graciano

Vino Blanco Moustillant Brut Penedés

Cava Gramona Imperial Penedés Gran Reserva

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Licores

Petit fours