



## Menú 8

Precio: 150,15€

### Entrantes

Crema de cigala real, langostino de Palamós, aceite de trufa negra y lámina de parmesano

### Segundos

Lubina salvaje a la plancha, salsa de vieiras de Galicia, milhojas de verduras de temporada

### Postres

Carpaccio de piña natural, sorbete de frambuesa y su brocheta en coulis de menta fresca

Tarta Nupcial

### Bebidas

Vino tinto Luis Cañas Crianza  
Vino Blanco Parés Baltá Penedés  
Cava Bertha Brut Nature  
Aguas Minerales  
Cafés e infusiones  
Petit fours  
Licores