



Love me tender

Precio: 180,00€

Finger food de 5 platos (ver fingerfood)

Entrantes a compartir:

Ensalada de langosta, tomates gelée, vinagreta de hierbas

Tartar de ternera ecológica ahumada con espuma de parmesano y perlas balsámicas

Sorbete de cava

Plato principal a elegir:

Tataki de atún con salsa japonesa

Costillas de cordero a la brasa con sal gruesa, con salsa de vino tinto y gratén de patatas

Postre a elegir:

Selección de quesos con miel

Coulant de chocolate casero con helado de vainilla

Bodega:

Vino blanco: Palomo cojo (Verdejo)

Vino rosado: Les Seigneurs De Saint-Maur (Garnacha)

Vino tinto: Pruno (Tempranillo-Cabernet Sauvignon)

Cava: Juvé y Camps Brut Reserva de la Familia