



Premium Art Gourmet

Primeros

Langosta del cantábrico a la llama con aceite de carbón, crema de erizos sobre ensalada texturizada
Mero negro de Guipúzcoa con tartare de tomate seco, verduritas baby, emulsión de aceitunas
negras y micro mezclum

Sorbete de champagne Perrier Jouët Blason Rose, Frambuesa silvestre y menta

Plato principal

Solomillo de buey braseado con lingote de foie de pato coll verd con salsa de reducción de
moscatel y boletus edulis confitados

Postre

Macaron francés de vainilla con crema de frambuesa, base de limón natural y núcleo de frambuesa
fresca con toque de oro by Paco Torreblanca en presentación caja alta joyería plata

Bodega

Vino blanco colección privada Félix Azpilicueta D.O.Rioja

Vino tinto Ysios reserva 2007 D.O. Rioja

Champagne G. H. Mumm Millesime 2006 D.O. Reims, France

Aguas minerales

Café de Colombia 100% arábica

Licores

Mignardises Exclusivas by Paco Torreblanca