



Menú 11 premium

Precio: 130,00€

Primer plato

Bogavante nacional cocido, servido totalmente pelado (pieza entera) en cóctel con lechuga de mar, guacamole, y salsa al vermouth ibicenco

Segundo plato

Tournedo de solomillo de vacuno reposado a la brasa de carbón, cremoso de boletus, carroza de verduras frescas

Postres

Sorbete de frambuesa

Tarta nupcial a elegir

Café

Bodega

Agua

Vino rosado con el bogavante - La finca Chivite Palido

Vino tinto con la carne - Finca San Martin, Rioja

Cava Gramona con la tarta nupcial