



MENÚ PER GAUDIR

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava:

Piruleta de parmesà amb orenga

Lionesa de brandada de bacallà amb olivada

Per compartir:

Llauna de gall negre del Penedès en escabetx i olives de Kalamata

Torradeta sucada amb tomacó i pernil de gla

Coca de tàrtar de tonyina, algues i caviar de wasabi

Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada

Carpaccio de pop amb gules a l'allet

Ravioli de pollastre de corral i beixamel de ceps

Segon a triar:

Romescada de rap amb cloïsses i patates a cantos

o

Filet de vedella de Girona a la crema de whisky i cacau

o

Bombó d'ànec mut amb dos coccions i salsa ratafia

o

Llom de bacallà cruixent amb albergínia a la mel i parmesà

Pre-postres:

Sorbet de gintònic amb cítrics

Postres:

Escuma de crema catalana amb pols de carquinyoli

o

Coulant d'oreo amb crema de mango

Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals

Vins i caves del Penedès

Cafè o infusions

Petit fours

50 €uros + IVA

NOTA: MENÚS AMB PRÈVIA RESERVA I A PARTIR DE 8 PERSONES.

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem que consulti pels processos d'elaboració del diferents plats.