

Propuestas de Menú

MENU 1

Tapa de degustación,

Tapa de jamón ibérico de bellota con pan con tomate

Tataki de lomo de salmón ahumado con vinagreta de remolacha y helado de apio y lima

Entrantes para compartir el centro de la mesa,

Ensalada de habitas, escalivada con anchoas del cantábrico

Cazuela de marisco con mejillones y almejas

Tempura de bacalao con verduras y romesco de oliva negra

Gambita de Vilanova salteado al ajo con vinagre Chardonnay de Forvm

Segundos a elegir previamente,

Arroz cremoso de setas y langostinos

Suquet de pescado de lonja

Canelones rellenos de gallo negro y setas

Secreto de cerdo ibérico a la salsa de mostaza antigua

Postres,

Surtido de postres y dulces de elaboración propia en el centro de la mesa

COPA DE CAVA

Vino blanco y tinto, agua, café o té

No incluido: Cerveza, refrescos, aguardientes y destilados

€ 35 IVA incluido

MENÚ 2– (Menú degustación)

Tapa de degustación,

Tapa de jamón ibérico de bellota con pan con tomate

Tataki de lomo de salmón ahumado con vinagreta de remolacha y helado de apio y lima

Entrantes para compartir el centro de la mesa,

Ensalada de habitas, escalivada con anchoas del cantábrico

Cazuela de marisco con mejillones y almejas

Tempura de bacalao y verduras con romesco de oliva negra

Gambita de Vilanova salteado al ajo con vinagre Chardonnay de Forvm

Dos degustacions,

Pescado,

Pescado de lonja al horno

A continuación,

Canelones de Gallo Negro del Penedes con setas

Postres,

Surtido de postres y dulces de elaboración propia en el centro de la mesa

COPA DE CAVA

Vino blanco y tinto, agua, café o té

No incluido: Cerveza, refrescos, aguardientes y destilados (se pagarán aparte el mismo día)

€35 IVA incluido