

# 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 salsa pesto y tomate seco**

**Tempura de bacalao con verduras y romesco de oliva negra**

**Gambita de Vilanova salteada al ajo con vinagre Chardonnay de Forvm**

Segundos a elegir previamente,

**Arroz cremoso de setes y langostinos**

**Pescado de lonja al horno**

**Canelones rellenos de pato del Penedés a la crema trufa**

**Presa 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 salsa pesto y tomate seco**

**Tempura de bacalao con verduras y romesco de oliva negra**

**Gambita de Vilanoca salteada al ajo con vinagre Chardonnay de Forvm**

**Dos degustacions,**

**Pescado,**

**Pescado de lonja al horno**

**A continuación,**

**Canelones de pato del Penedés a la crema de 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