“Menu degustación primavera”

Copa de cava “selección Mas Pau”
Snacks y Tapitas:

“Gimlet cocktails” gelee
Corneto de patatas bravas
Bastoncitos de coca de “recapte”
Cacahuetes garrapiñados a la mostaza
Bombón de Blody-Mary
*****

Buñuelo de bacalao “coulant” con miel
Croqueta de suquet de pescado

~ ~

Guisantes, esponja de bacalao y butifarra negra, infusión de vainas a la menta

Corvina asada, “Royale” de algas y sopita de ajos tiernos

Muslo de pollo asado con alcachofas

~ ~

“Menjar blanc” de horchata – Lima, crema de chufa, granizado de canela y espuma de horchata

“Chocolate, plátano, curry y coco”:
Canelón de chocolate con mousse de plátano al ron, salsa de coco y helado de curry

71,30€ (10% de IVA incluido)
Estos menús sólo se servirán por mesa completa.

VINOS RECOMENDADOS ESTA SEMANA:

CAVA:Nadal Reserva Brut et. Verda D.O Cava……22,00€

BLANC : Blans de Blancs Cas. Perelada 2011 D.O. Empordà .....17,96€

NEGRE: Bodegas Bilbainas V. Paceta 2009 D.O Rioja Alta……..25,91€

Ofertas :Champagne France Henri Abelé Brut Traditionnel ..... 36,00€