

Menú Fin de Año 2019

Aperitivos

Crema de Marisco
Mousse de foie con pan de pasas
Tártaro de atún marinado
Langostinos a la sal

Primer Plato

Crujiente de lubina sobre lágrima de romesco y alcachofas
confitadas

Segundo Plato

★
Solomillo de Ternera con ragout de setas y manzana asada

Para terminar

Mousse de mango con interior cremoso de coco y bizcocho
de vainilla con almíbar de fruta de la pasión

Bodega:

White HMR (D.O. Penedés)
Black HMR (D.O. Penedés)
Cava Aria Brut Nature (D.O. Cava)

****Uvas de la Suerte y Cotillón****

Precio: 70€ (IVA Incluido)