

Menú Gastronómico

Boniato asado con stracciatella,
piñones y miel



Ensalada Miramar con fruta, verdura
y vinagreta de naranja



**V. Blanco dels Amelers Lafou (D.O Terra Alta)*

Arroz cremoso de ceps y papada
Maldonado



Corazón de alcachofa confitada con
virutas de jamón de bellota



**V. Rosado Dido La Solució (D.O Montsant)*

Seriola Ikejime con beurre blanc,
patata jengibre, berberechos y piel de
limón crujiente



Fricandó de ternera con receta
tradicional



**V. Tinto Pura Vida (D.O Costers del Segre)*

Torrija de Avellanas



Pastel de queso con frutos rojos del
Maestro Pastelero Oriol Balaguer



**Cava (D.O Juve & Camps reserva de la familia)*

Café expreso | Infusión

Petifous

PRECIO: 60 €

(Incluye agua i pan artesano)

*** MARIDAJE OPCIONAL: 35€ POR PERSONA**

(Vinos de proximidad, todos D.O. de Catalunya)