

Menu Gastronomique

Patate douce rôtie avec stracciatella,
pignons de pin et miel



Salade Miramar avec fruits, légumes
et vinaigrette à l'orange



**Vin blanc dels Amelers Lafou (D.O Terra Alta)*

Riz crémeux aux cèpes et joue de porc
Maldonado



Cœur d'artichaut confit avec copeaux
de jambon ibérique



**Vin rosé Dido La Solució (D.O Montsant)*

Seriola Ikejime avec beurre blanc,
pomme de terre au gingembre, coques
et zeste de citron croustillant



Fricandó de veau à la recette
traditionnelle



**Vin rouge Pura Vida (D.O Costers del Segre)*

Torrija aux noisettes



Gâteau au fromage avec fruits rouges
par le Maître Pâtissier Oriol Balaguer



**Cava (D.O Juve & Camps family reserve)*

Expresso | Infusion

Petifous

PRIX: 60 €

(Comprend eau et pain artisanal)

ACCORD OPTIONNEL : 35 € PAR PERSONNE

(Vins de proximité, tous A.O.C. de Catalogne)