

MENÚ

Capellanía Blanco Reserva 2014

Tartar de Corvina y Carabinero, Cilantro, Toque de Pomelo y Vino Blanco Capellanía

Láminas de Bacalao al Vapor Sobre Berenjena al Horno, Verduritas y Avellana Cremoso de Pil Pil

Marqués de Murrieta Tinto Reserva 2014

Foie de Pato Grillé-Horno, Frambuesa Ácida y Tosta de Patata Crujiente de Naranja

Marqués de Murrieta Tinto Gran Reserva 2011

Lomo de Corzo Marinado y Asado, Manzana, Frutas de Otoño y Vino Tinto

Quesos Artesanos Seleccionados, Confitura de Pera y Membrillo con Aguardiente y Pazo Barrantes

Helado de Miel Blanca de Romero, Coulis de Jengibre Menta y Cítricos
Trufa de Chocolate Negro, Taninos de Dalmau
Mermelada Ácida de Pimiento Cristal en Chocolate

Café Arabico Mandheling Sumatra, Indonesia
Tés e Infusiones Digestivas

PRECIO/PERSONA: 95€* *DE 2 A 26 PERSONAS*

*Precio para grupos de 2 hasta 26 personas. Los grupos de 27 a 56 personas tendrán un suplemento de 600€. Los grupos de 56 a 90 personas tendrán un suplemento de 2.000€. Para grupos de más de 90 personas, consultar.

Los productos seleccionados para la elaboración de los platos son de temporada y por lo tanto están sujetos a posibles cambios.

El menú incluye dos copas de cada vino por persona