

Menú de Sant Jordi

APERITIVO DE BIENVENIDA

"El Reino Amenazado" Pernil i pa amb tomàquet

"El Escudo y la Espada" Tostadita de salmón Suke i
mayonesa ahumada con miso

"La Partida del Caballero" Mini cono con tartare de vieiras,
cilantro y salsa holandesa

ENTRANTE

"El Dragón"

Canelón de rabo de toro con bechamel
trufada, esponjas de tomate y manzana verde

PRINCIPALES

"La Princesa Cautiva"

½ Merluza con cigala XL braseada, perlas de patata
confitada y salsa suquet de cacahuets

"La Lanza y la Sangre"

½ Tataki de lomo de ternera con salsa de pimienta verde,
cebollitas perla al Oporto y espárragos verdes de temporada

POSTRES

"La Rosa Nacida de la Sangre"

Rosa de Sant Jordi: mousse de yogur búlgaro, frutos
rojos, y bizcocho dacquoise de pistacho, con gelée
de rosa y pétalos de rosa cristalizados

"El Último Beso" Petit Fours

75 € p.p (IVA incl.)

Bebidas incluidas: aguas minerales, vinos Mastinell (Eliane y Arte),
cava Brut Real D.O. Penedès y cafés e infusiones.

