

# Menu de Sant Jordi

## *Boissons*

**Vin rouge, blanc ou rosé – Bodega Mastinell**

## *Apéritifs*

**Gilda de noix de Saint-Jacques, piparra, oignon rouge et framboise  
Saumon mariné à la betterave, pomme et œufs de poisson  
Croquette de jambon ibérique**

## *Entrée*

**Poulpe avec crémeux de topinambour et meunière  
de mandarine**

**O**

**Riz crémeux aux champignons  
avec asperge verte et parmesan**

## *Plat Principal*

**Merlu de ligne avec jus d'olive verte,  
petits oignons et jaune d'œuf croustillant**

**OU**

**Bœuf Wellington avec purée de  
pommes de terre et jus de viande**

## *Dessert*

**Notre rose de Sant Jordi  
à la framboise et pistache**

## *Petit Fours*

**65 € p.p**

**Boissons incluses : eau, vins Mastinell (Eliane et Alba),  
cava Brut Real A.O. Penedès et café.  
Autres boissons non incluses.**

