



# Menu de Sant Jordi

## *Boissons*

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

## *Apéritifs*

**Coupe de cava Mastinell**

**Jambon ibérique avec pain cristal**

**Mini cône garni de guacamole et tartare de noix de  
Saint-Jacques avec perles d'huile d'olive**

**Croquette de jambon avec son voile**

## *Entrée*

**Salade de tomates au pesto de pistaches,  
roquette, crevettes et fromage frais mató**

## *Plat Principal*

**Corvina avec trinxat (pommes de terre et chou),  
basilic croustillant et sauce suquet**

**ou**

**Filet de bœuf avec gâteau de pommes  
de terre truffé, foie et jus de viande**

## *Dessert*

**Rose de Sant Jordi : Mousse de fraise  
avec cœur de mangue et glace Baileys**

## *Petit Fours*

**75 € p.p**