



NOCHE DE MARIDAJE MENÚ ESPECIAL

 -Crudo de gamba roja con ligero ajo blanco de coco y caviar de maracuyá



Cava Miquel Pons Brut Nature reserva , 2021(d.o. Cava) (Xarello , Macabeu y Parellada) 2021



-Donut de foie con chocolate blanco y frambuesa



Mas Candí Baudili BLANC 2024 (d.o Penedés) Xarel·lo 65% y Parellada 35%



.Croqueta de chuletón madurado 30 días



Selvanevada tinto 2022 (d.o.Rioja)
Tempranillo, 19% Graciano, 3% Garnacha, 3% Mazuelo



.Calamar a baja temperatura con yema curada y palomitas ibéricas



Villota tinto 2021 (d.o.Rioja) Tempranillo, Graciano y Garnacha



.Ostra a la brasa con consomé de pollo y trufa



Les Quarz Pully Vinzelles (Borgoña) 2021 Chardonnay



.Albóndiga de vaca vieja madurada con trompetas de la muerte



Viña Gena 2022 (d.o.Rioja V.S) Tempranillo



.Chocolate negro, trufa, pan y aceite



Oriol Artigas La Fossa
100% Parellada " vi dolç Boullit " (Alella/ Maresme)

50€

IVA INCLUIDO

25 DE OCTUBRE A LAS 21:00H
ÉS IMPRESDINCIBLE RESERVA PREVIA