

MENÚ
SAN VALENTÍN
2018

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cornete tartar de ternera y mostaza de Dijon
Milhojas de patata trufada con yemas de codorniz
Tortellini frescos con alcachofas del Prat
Merluza de pintxo, sopa de cebolla y chalotas asadas
Meloso de buey con gambas como un mar y montaña
Nuestro mel y mató con nueces pecanas caramelizadas

BODEGA Y COMPLEMENTOS

*Blanco: Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) | DO Penedès*

Tinto: Xanum Vinae (Tempranillo) | DOC Rioja

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

Cocktail by Manel Vehí: Ron amour

55€
(IVA incluido)