

COPA BIENVENIDA MOËT BRUT IMPERIAL
WELCOME GLASS OF MOËT&CHANDON BRUT IMPERIAL

VINO BLANCO O TINTO (A ESCOGER)
WHITE OR RED WINE TO CHOOSE

- Rape alangostado sobre cremoso de pimientos verdes escalivados
• Monkfish on creamy roasted green peppers
- Tartar de ternera del Pirineo con alcaparrón y trufa negra
• Pyrenean beef tartare with capers and black truffle
- Crema de ceps y foie con lenteja beluga
• Mushroom and foie cream with beluga lentils
- Tartaleta de langostinos con mano de buda, cebollino, cilantro y huevas de tobiko
• King prawn tartlet with buddha hand lemon, chives, coriander and Tobiko roe
- Bao de sardina ahumada, queso de cabra y berenjena asada
• Bao of smoked sardine, goat cheese and roasted aubergine

- Huevo a baja temperatura con crema de sobrasada
• Low-temperature egg with "sobrassada" cream
- Canelón de rustido con setas confitadas y salsa de cebolla caramelizada
• Roasted meat cannelloni with candied mushrooms and caramelized onion sauce
- Mar y montaña de Vieira con pies de cerdo y judías de Santa Pau
• "Mar & montaña" scallop with pork feet and Santa Pau beans
- Crema de guisantes con ravioli de butifarra negra y menta
• Pea cream with black sausage and mint ravioli
- Espaldita de cordero sobre escalibada
• Lamb on roasted peppers

- Croquetas de chocolate con sopita de crema catalana
• Chocolate croquettes with Catalan cream soup
- Tradicional Coca De Sant Joan
• Coca de Sant Joan (traditional cake)

COPA MOËT ICE
GLASS OF MOËT&CHANDON ICE IMPERIAL