

## MENU A 4 MANS THANKSGIVING

Luis Llamas, xef executiu del Restaurant SOLC de Majestic Hotel & Spa Barcelona, ha convidat el reputat xef americà Byron Hogan, ex xef de l'ambaixador dels Estats Units, a compartir la seva cuina en una ocasió tan especial, per a preparar un menú a 4 mans.

Un sopar homenatge a la tradicional cuina americana de Thanksgiving elaborada amb els millors productes de proximitat i temporada.

Restaurant SOLC

Dijous, 28 de novembre. Sopar.

Preu per pers: 80 € (maridatge i IVA inclosos)

Reserves:

[solc@hotelmajestic.es](mailto:solc@hotelmajestic.es)

Tel. + 34 93 496 77 07



Pastrami sobre costrini de sègol  
Pa de blat de moro amb cansalada curada  
*Marimar Estate Albariño-Russian River Valley, California*

---

Amanida de remolatxa, envinagrats i poma àcida  
Fetge de pollastre ecològic, pera i avellana  
Sopa de camagroc amb *croûtons* de farigola  
*Marimar Estate Acero Chardonnay-Russian River Valley, California*

---

El nostre servei tradicional de gall d'indi i la seva salsa de nabius  
*Marimar Estate Mas Cavalls Pinot Noir-Russian River Valley, California*

---

Pa de pessic de festucs amb sorbet de nabius vermells i cítrics  
Pastís de carbassa amb gelat de llet d'ovella  
*Don PX - D.O. Montilla-Moriles*

---

Servei de cafè, té, infusions, *petit fours*  
Aigua mineral

Precio per pers: 80 € (maridaje e IVA incluidos)

