



H O T E L CASA FUSTER

★ ★ ★ ★ ★ G.L.

MONUMENT • MONUMENTO • LANDMARK
BARCELONA

Sant Jordi 23

MENÚ DE SANT JORDI 2023

APERITIUS DEL XEF:

Mini flor de daikon
Xarup de suc cítric
Pipeta de remolatxa especiada

PRIMER:

Caneló de carabassó farcit de formatge mató, escalivada, cruixent d'arròs i olives de Kalamata

SEGON:

Melós de vedella a baixa temperatura amb parmentier de carbassa i bolets

POSTRES:

Rosa de mouse de xocolata amb mango i gerds

MARIDATGE:

Còctel - Sant Jordi Sour
Copa de Vi blanc - D'Origen P5, Celler Can Bas
Copa de Vi negre - D'Origen P9, Celler Can Bas
Copa de Cava - Pere Ventura Primer, Reserva
Aigua KMO i Cafè

HOTEL CASA FUSTER 5*GL
RESTAURANT CAFÉ VIENÈS - 14:30H
MENÚ INSPIRACIÓ SANT JORDI
65,00 € PER PERSONA (IVA inclòs)

MENÚ DE SANT JORDI 2023

APERITIVOS DEL CHEF:

Mini flor de daikon
Chupito de jugo cítrico
Pipeta de remolacha especiada

PRIMERO:

Canelón de calabacín relleno de queso mató, escalivada, crujiente de arroz y aceitunas de Kalamata

SEGUNDO:

Meloso de ternera a baja temperatura con parmentier de calabaza y setas

POSTRE:

Rosa de mouse de chocolate con mango y frambuesas

MARIDAJE:

Cóctel - San Jordi Sour
Copa de Vino Blanco - D'Origen P5, Bodega Can Bas
Copa de Vino Tinto - D'Origen P9, Bodega Can Bas
Copa de Cava - Pere Ventura Primer, Reserva
Agua KMO y Cafè

HOTEL CASA FUSTER 5*GL
RESTAURANTE CAFÉ VIENÈS - 14:30H
MENÚ INSPIRACIÓN SANT JORDI
65,00 € POR PERSONA (IVA incluido)



RESERVES
RESERVAS