



MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE

Para 2 o más personas

PRIMERO

TARTAR DE TOMATE Y AGUACATE

Tomate de Montserrat, mini dados de aguacate, alcaparras, y crema de olivada

FRAY GERMÁN

D.O. RUEDA
VERDEJO, VIURA

SEGUNDO

TATAKI DE ATÚN

Filetes de lomo de atún rojo fresco sobre alga de temporada y mermelada de mango

CHATEAU BERTRANDS ROSADO

D.O. BURDEOS
CINSAUT, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON

TERCERO

CRUJIENTES RELLENOS DE LANGOSTINO

6 unidades de pasta filo, con reducción de "fumet" de pescado de roca y cangrejo

VALDUBÓN COSECHA

D.O. RIBERA DEL DUERO
100% TEMPRANILLO

CUARTO

TERNERA FILETEADA

Nuestro roast beef macerado en mostaza, con parmentier de patata

COSTERS DEL PRIOR

D.O. PRIORAT
GARNACHA TINTA, CARIÑENA, CABERNET SAUVIGNON

POSTRE

CHEESECAKE

Nuestro pastel de queso casero con mermelada de temporada

PRINCE SAINT AUBIN

D.O. BORDEAUX
CABERNET SAUVIGNON, MOSCATEL

Agua, Pan & Café

44,9 POR PERSONA