



## 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, CARINENA, 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**