



MENÚ MALAM

Aperitivo del Chef

TARTAR DE TOMATE DE MONTSERRAT CON JAMON DE PATO, PERA AL MOSCOVADO
Y VINAGRETA TRADICIONAL
DE DIJON

**

SEGUNDO

CONFIT DE PATO SOBRE PARMENTIER DE BONIATO Y PATATA GALLEGA CON
COULIS AGRIDULCE DE SOJA Y MANGO

O

SUPREMA DE LUBINA A LA PARRILLA SOBRE TRINXAT AMPURDANESA Y SALSA FINA
DE ERIZOS CON CEPES

*

POSTRE

TARTELETA DE FRESAS AL KIRSCH CON ESPUMA DE FRANGELICO

PETIT FOURS Y CAFES

BODEGA

Cava arnau deloi brut

Vino tinto Penedés Vernier

Vino blanco Penedés Vernier

Aguas minerales

Café o infusión

45 EUROS IVA INCLUIDO