



FINDEAÑO



SesVoltes

ENTRANTES

Cecina de wagiu con nueces y trufa fresca melasporum.

Ceviche de "sirvia" con crujiente de maíz y platano macho.

Steak tartar de black angus de Nebraska.

Mini coulant de queso menorquín con mermelada de pomodoro.

Crujiente de pulpo a feira.

Panko roqueta de gamba roja.

PLATOS PRINCIPALES

Bisque de langosta y perlas de patata.

Lingote 22 kilates de cochinillo segoviano sobre parmentier de calabaza.

POSTRE

Maceta bizcocho de zanahoria con mousse de queso y chocolate blanco.

VINOS

TINTO: Garnacha Centenaria D.O. Campo de Borja.

BLANCO: Lagar de Cervera Albariño D.O. Rias Baixas.

CAVA: Sabaté i Coca Mosset Brut Nature D.O. Corpinnat.

Uva de la suerte y cotillón.

PRECIO por persona 95 Eur

RESERVAS Y CONSULTAS al teléfono 971 48 03 14

ó al mail: sesvoltes@recibaria.com