



Aperitivos

- Gilda de Atún Rojo
- Canelón de Gambas y Cangrejo
- Formatjada de Pollo + Ciruelas + Foie

Entrante

- Consomé de Jamón con Alcachofas + Setas + Huevo

Principal

(a elegir)

- Picantón + Cebollitas glaseadas + Tomillo
- Calamar nacional relleno, cocinado en leche
- Ventresca de Atún + Zamburiñas + Pimientos asados
- Costilla de Ternera + Coliflor tostada + Zanahorias glaseadas

Postres

(a elegir)

- Tiramisú
- Tarta de Queso

40 €



Selección de Vinos naturales de Patri

Tinto Ligero

- RANDOM (Merlot) " Celler Carlania "

Tinto ligero perfecto para una primera copa mientras te pones al día con familia y amigos

13,00€

Tinto

- L'ABRUNET NEGRE 2022 (Garnacha tinta Y Cariñena) "Celler Frisach"
Vino que equilibra acidez con fruta golosona.

12,00€

- CUPRUM 2019 (Cav. sav.) "Celler Comalats"
vino para maridar en grandes y largas comidas, pasado por madera.

16,00€

Burbujas

- VITALITAT (Parellada) "Celler COSMIC"

Alegre, festivo y chispeante, ideal para compartir en momentos distendidos!

15,00€

Blanco

- BASE 1R (Cartoixà y Macabeo) "Celler 9+ "

Un vino hecho para disfrutar todos los días con un toque de fruta madura.

11,00€

- INSTINT ANIMAL 2022, Alt Penedés (Malvasia y Xarel.lo) "Celler CalXurriu"

14,50€