



MENÚ DEGUSTACIÓ SANT VALENTÍ

Aperitiu especial Sant Valentí

Crema de calçots amb bacallà confitat a l'aroma de cítrics i salsa de romesco.

Ravioli d'ànec obert amb bolets de temporada i salsa lleugera d'oportó.

Turbot amb textures de carxofes, trompetes de la mort saltejades i germinats de ceba.

Espatlleta de xai en dos coccions amb trinxat de la Cerdanya i cruixent de cansalada Ibèrica.

Textures de xocolata amb maduixes confitades a l'aroma de Lavanda.

EL CELLER A COPES

Blanc Santa Digna Chardonnay CO (2008)
D.O. Curicó - Xilè - Chardonnay

Negre Navitum Reserva (2003)
D.O. Calatayud - Garnatxa, Cabernet i ull de llebre

Cava Dibon Brut Reserva

Cafè o tallat

42€
IVA inclòs

Menú mínim per a dues persones