

CAELUM

Cal escollir un plat de cada grup

Crema de carbassa amb encenalls de foie i avellanes torrades

Tres peces de garoines gratinades

Pebrots del Piquillo farcits de mariscos a les ametlles

Tarteleta salada de tomàquet xerri i formatge de cabra

Peix del dia al forn –recepta tradicional-

Pop a la brasa amb salsa romesco. Acompanyament de puré de patata i bolets

Xai a baixa temperatura en el seu suc amb verduretes

Peus de porc desossats amb foie a la salsa de Porto

Mousse de xocolata

Crema de gingebre amb quenelle de trufa i cruixent d'ametlla

Biscuit ametllat de la casa amb coulis de gerds

Sorbet de mandarina amb vodka

Cafè i Petit Fours

Aigües minerals

Bodega:

Puntils Blanc (D.O. Empordà)

Oratori de Martí Fàbrega (D.O. Empordà)

Cava Pere Ventura MdM –amb les postres –

Preu tancat 35,00. Preu amb IVA inclòs