



“Menu Festival”

Kir royal

Snacks i Tapetes:

Sopa de bacallà I mongeta perona
Cacahuets garrapinyats a la mostassa
Gominola de vermuth negre amb aire d'olives
Cornet de crema de coliflor amb ous d'arangada
Cargolina de pa amb tomaquet i pernil
Crespells de tonyina amb verduretes



Sopa de poma amb porros i bou de mar

Pasta de foie-gras amb farcida de ceps i carxofes a l'oli de tartufo “Tòfona blanca del Piemont”

Corball rostit a la carbonara de fonoll

Ànec cuit a baixa temperatura amb tàperes i anxoves



Formatges artesanals i “Fermiers” d'Europa, afinats per la formatgeria « Xavier » de Toulouse i seleccionats per Artur Saguès



Timbals de carbassa amb mascarpone i citrics

Lingot de xocolata i mousse de menta – after eight

Copeta de muscat Masia Carreras Marti- Fabra d.o. Emporda



89,00€(8% de IVA inclòs)

Aquests menus nomès se serviràn per taula completa
