



# “Menu Festival”

---

**Kir royal**

**Snacks y Tapitas:**

**Sopa de bacalao y judias “Perona”**

**Cacahuets garrapiñados con mostaza**

**Gominola de vermuth rojo con aire de aceitunas**

**Cornet de crema de coliflor con huevos de arenque**

**Cargolina de Pan con tomate y jamon**

**Raviolis de atún con verduritas**



**Sopa de manzana con puerros y buey de mar**

**Pasta de foie-gras con relleno de ceps y alcachofas al aceite de trufa blanca**

**Corvina asada a la carbonara de hinojo**

**Pato cocido a baja temperatura, con alcaparras y anchoas**



**Quesos artesanales y “Fermiers” de Europa, afinados por la quesería “Xavier” de Toulouse  
y seleccionados por Artur Saguès**



**Timbal de calabaza con mascarpone y cítricos**

**Lingote de chocolate y mousse de menta - after eight**

*Copita de Moscat Masia Carreras Marti- Fabra D.O. Emporda*



**89,00€ (8% de IVA incluido)**

***Estos menús sólo se servirán por mesa completa***

---