

MENÚ SOPARS MARIDATS

Divendres 18 d'octubre 2024

APERITIU / APERITIVO

Espuma de patata de Montanya amb tòfona i cruixent de poma
Espuma de patata de montaña con trufa y crujientes de manzana

PETIT SUNEUS BLANCO

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Carbassa rostida amb gambes de costa fumades, suc de corall, oli picant i brots verds
Taco de calabaza asada con gambas de costa ahumadas, jugo de coral, aceite picante y brotes verde

SUNEUS BLANCO

SEGONS / SEGUNDOS

Turbó amb laminat de verdures, confitats i mousse d'algues marines
Rodaballo con laminado de verduras, encurtidos y mousse de algas marinas

NEREUS GARNATCHA

Caneló de filet de vedella de Girona amb bolets de temporada, suc de vedella amb xocolata i foie
Canelón de solomillo de ternera de Girona con setas de temporada, jugo de ternera con chocolate y taquitos de foie

ELITIA

POSTRE

Sopeta de pera amb recuit de Fonteta
Sopita de pera con requesón de Fonteta

Mil fulls de coca de vidre amb pinyons i escuma de crema catalana.
Mil hojas de coca de vidrio con piñones y espuma de crema catalana

ELITIA DOLÇ

Vinos, agua y cafés

Precio/Preu menú Maridat:

62€ per persona

10% IVA inclòs/IVA incluido