

Menú degustación con maridaje

Copa de Champagne Bollinger Spécial Cuvée (Ay, France)

Espumoso de setas y ajo blanco

FINCA VILADELLOPS (D.O. Penedes, España) Xarel·lo

“Velouté” de calamar con vieiras, cigalas y parmentier de parmesano

TE MATA WOODTHORPE (Hawke's Bay, New Zealand) Sauvignon blanc

Coca de atún y foie gras con helados de sésamo y foie gras

DOMINIQUE FREY Cuvée de l'Ours Gris (Alsace A.O.C., France) Pinot Gris

Bogavante con caviar helado y crema de bacalao

MC MANIS (California Estate, USA) Petite Syrah

Filete de buey de Kobe (Wagyu) con trufa

Copita de cítricos y albahaca

BROCKMAN'S GIN amb Fever Tree

Nuestro goloso Gin Tonic

110€ por persona

65€ suplemento media pensión

4,5% I.G.I. incluido