

Menú degustación con maridaje de vinos

TRICO, Campaña de vinos Trico 2013, Albariño, Do Rias Baixas (España)

Royal de trufa con berberechos y naranja

CHABLIS MONTMAINS 2012, 1er Cru Chauson, Chardonnay, Bourgogne (France)

Carpaccio de cigala en su jugo y caviar

Lubina salvaje con reducción de bogavante y pulpo

ALTO SIOS 2012, Sirah, Garnatxa y Cabernet Sauvignon, Costers del Segre (España)

Lomo de Kobe con morillas rellenas y trufa

*Champagne LOUIS ROEDERER Brut Premier, Chardonnay, Pinot noir y Pinot meunier
(Reims, France)*

Copita de cítricos

Pannacotta de mora con cremoso de romero y helado de coco

Pequeños dulces

110€ per persona

65€ suplemento media pensión

4,5% I.G.I. incluido