

Menú degustació amb maridatge de vins i xampany

Xampany Henriot Blanc de Blancs (Reims)
Crema d'ametlla i escamarlà amb caviar

Imagine, Casa Auvinyà, Andorra (Albariño, Pinot gris)
Ou ecològic 1900 amb puré de patata i cremós de bolets de temporada

Gran Vino Pazo de Barrantes, D.O. Rías Baixas (Albariño)
Llamàntol amb el seu suc de ceba dolça i pebrot del piquillo

Grand Regnard Chablis, A.O.C. Bourgogne. (Chardonnay)
Llobarro a la planxa amb cremós de porro, puré d'espàrrecs verds i albergínia

Mas La Plana, Família Torres, D.O. Penedés (Cabernet Sauvignon)
Llom d'Angus amb tòfona d'estiu i crema d'espàrrec blanc fumat

Tokaj Oremus 5 Puttonyos, Bodegas Oremus (Vega Sicília) (Furmint, H. rslevelü, Sárgamuskotaly)
Fals bolet de caramel i xocolata farcit de gerds i maduixes