

Menú degustación con maridaje de vinos y champán

Champagne Henriot Rosé (Reims)
Crema de almendra y cigala con caviar

Imagine, Casa Auvinyà, Andorra (Albariño, Pinot gris)
Huevo ecológico 1900 con puré de patata y crema de setas de temporada

Gran Vino Pazo de Barrantes, D.O. Rías Baixas (Albariño)
Bogavante en su jugo de dulce de cebolla y pimienta del piquillo

Grand Regnard Chablis, A.O.C. Bourgogne. (Chardonnay)
Lubina a la plancha con cremoso de puerro, puré de espárrago verde y de berenjena

Mas La Plana, Familia Torres, D.O. Penedés (Cabernet Sauvignon)
Lomo de Angus con trufa de verano y crema de espárrago blanco ahumado

Tokaj Oremus 5 Puttonyos, Bodegas Oremus (Vega Sicilia) (Furmint, H.r.slevelü, Sárgamuskotaly)
Falsa seta de caramelo y chocolate relleno de frambuesa y fresas