

## **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 pimiento 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.rsvlevelü, Sárgamuskotaly)*

Falsa seta de caramelo y chocolate relleno de frambuesa y  
fresas