

MENÚ
Aroma
Máx 12 pax

TAPAS A COMPARTIR

Foie frío en virutas con reducción de PX y tostadas crujientes

Ensalada de tomates orgánicos y burrata, fruta encurtida, cebolla tierna y aceite de albahaca

Patatas bravas con mayonesa de chipotle y alioli de carbón

Tartar de atún FORN

Calamares a la andaluza con espuma de lima

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina asada con guiso de setas japonesas sobre puré de apio

Cochinillo asado, coliflor salteada con judías verdes,
vinagreta de yogur y especias vadouvan

Gnocchi de patata con mantequilla de limón y setas salteadas

POSTRE A ELEGIR

BLACK & WHITE

Mousse de chocolate (70%), merengues secos de vainilla, helado de vainilla y batido de chocolate

BACIO DI DAMA

Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados

COMPLETA CON TU *Winepack*
*Incluye agua

MENÚ + pack BASIC 75€p.p (IVA incluido)

Skio Albariño (V. Blanco) & Leston Rioja Reserva (V.Tinto)

MENÚ + pack MALLORCA 82€p.p (IVA incluido)

Mussol (B. Conde de Suyrot) (V. Blanco) & Sa Llebre (B. Conde de Suyrot) (V.Tinto)

MENÚ + pack PREMIUM MALLORCA 88€p.p (IVA incluido)

Cortinel·lo (V. Blanco) & Elements (V.Tinto)

MENÚ + pack STAR 98€p.p (IVA incluido)

Bebida de bienvenida a elegir (Cava, Kir Royal, Cerveza)
& Miquel Gelabert (V. Blanco) & AAlto (V.Tinto)

MENÚ + pack MARIDAJE 105€p.p (IVA incluido)

Bebida de bienvenida a elegir (Cava, Kir Royal, Cerveza)

1. Javier Sanz Barrica (Blanco) // 2. Cap Roig (Rosado) // 3. Parada de Atauta (Tinto)
4. Copa de vino dulce para acompañar el postre