

# MENÚ FIN DE AÑO

1

SELECCIÓN DE APERITIVOS

JEAN DE VILLARE

-Pinot Meunier, Chardonnay (AOC Champagne)-

2

Ravioli de salmón y cigala con velouté de marisco

STRAIRWAY TO HEAVEN OWNER'S EDITION 2023

-Sauvignon Blanc-

(Bodegas Castell Miquel/ Mallorca)

3

Besugo al horno, verduras en texturas y crema de sus espinas

CHIVITE LAS FINCAS 2022

-Garnacha tinta, Tempranillo-

(V.T.3 Riberas)

4

Cochinillo al horno con calabaza asada y crema de ajo negro

ELEMENTS 2013 ES FANGAR BIOLÓGICO CABERNET

-Sauvignon, Callet, Merlot, Syrah, Mantonegro-

(D.O. Pla i Llevant)

5

Sorbete de fruta de la pasión y lima

6

Cremoso de chocolate blanco y negro con helado de caramelo salado

CHÂTEAU FONTAINE SAUTERNES

-Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle-

(Francia-Sauternes)

COTILLÓN·UVAS DE LA SUERTE·CHAMPAGNE

250€p.p

**FORN**  
COCINA CREATIVA