

MENÚ FIN DE AÑO VEGETARIANO

1

SELECCIÓN DE APERITIVOS

JEAN DE VILLARE

-Pinot Meunier, Chardonnay (AOC Champagne)-

2

Coulant de chirivía y huevo con trufa y demiglace de verdura

STRAIRWAY TO HEAVEN OWNER'S EDITION 2023

-Sauvignon Blanc-

(Bodegas Castell Miquel/ Mallorca)

3

Coliflor morada noissete, gratinada con holandesa de lima y risotto de cebada perlada

CHIVITE LAS FINCAS 2022

-Garnacha tinta, Tempranillo-

(V.T.3 Riberas)

4

Canelón de radicchio relleno de setas estofadas y bechamel de tomillo

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

Cre moso 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

230€p.p

FORN
COCINA CREATIVA