

LES ARTS

Vitello Tonnato

Fino carpaccio de lomo de vaca madurada con emulsión de vitello tonnato, nueces, queso Comté 24 meses y brotes frescos de mostaza rizada.

Maridaje:
FORADORI 2019.
Teroldego. IGT Dolomiti. Italia.

Il Branzino

Lubina soasada con remolacha, cherrys asados con hierbas frescas y crema de almendras y azafrán.

Maridaje:
TERRA REMOTA, CAMINANTE 2022.
Garnacha blanca, Chardonnay, Chennin. Ecológico. D.O. Catalunya.

Pistacchio

Coulant de pistacchio con crema inglesa de jengibre y helado de leche merengada.

Maridaje:
ANCESTRAL EL GRIFO.
Malvasía Volcánica. D.O. Lanzarote.