

LES ARTS

Història d'amor, pocions màgiques i mort.

Així és el drama líric en 3 actes que ens menjarem i beurem de la mà de Richard Wagner, el qual es va basar en la llegenda medieval immortalitzada per Jofré d'Estrasburg en la Bretanya francesa allà pel segle XII. D'ací la inspiració d'aquests plats; això sí, tots amb un toc màgic de filtre d'amor.

Ostres normandes, xufes de València, llobarro de l'Atlàntic, pèsol de València i *kouign-amann* seran la base d'aquest menú.

Ostra francesa amb pil-pil d'orxata, poma àcida i oli d'algues

Maridatge:
Wagner Stempel 2016 Prophy. Riesling.
Siefersheim, Rheinhessen, Alemanya.

Llobarro de l'Atlàntic amb pèsols i suc de les seues baines

Maridatge:
Lössterrassen 2018. Spätburgunder (pinot noir).
Mettenheim, Rheinhessen, Alemanya.

Kouign-amann amb gelat de vainilla bourbon

Maridatge:
Sander Auslese 2015. Riesling Auslese.
Mettenheimer Schlossberg, Alemanya.