

La Nueit d'Ànimas en La Capilleta Bistró

MENÚ DEL 31 DE OCTUBRE AL 3 DE NOVIEMBRE



MENÚ DEGUSTACIÓN

CREMA OTOÑAL DE CALABAZA Y CURRY CON MOZZARELLA DE BÚFALA, JAMÓN DE PATO Y DADOS DE AGUACATE EN TEMPURA

COLMENILLAS CON SALSA DE FOIE

CANELÓN RUSTIDO DE POLLO DE CORRAL CON SETAS CONFITADAS Y CRUJIENTES DE FLOR DE LOTO Y CALABAZA

MAGRET DE PATO, MANZANA CONFITADA Y EMULSIONES DE BONIATO Y CASTAÑA

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS

Incluye: Agua, pan, café o infusión

PVP 35€ (precio por persona, IVA incluido)

Maridado con Otto Bestué Chardonnay criado sobre sus lías

y Bestué de Otto Bestué Finca Rableros

- El menú se sirve por mesa completa -

