

# 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 -*

