

Bienvenida con jamón ibérico y Rozzulo rosé

MENÚ DEGUSTACIÓN

Nuestra versión de gilda melosa

Navajas en escabeche, perlas de trucha PyreneA y pan de algas
Crema de coral con su bogavante, alga wakame y atún rojo Balfegó con caviar de wasabi

Timbal de vieiras con crudités de la huerta

Tacos de rape con caldo de ibéricos, tierra de aceitunas negras y su crujiente

Ternasco de Aragón rellena con puré de patatas, azafrán y salsa de su propio jugo

Chocolate en texturas con bizcocho de naranja y zanahoria, y caviaroli virgen extra

Petit- fours artesanos

Uvas de la Suerte

Bodega

Vino blanco Otto Bestué Chardonnay sobre lías, DO Somontano

Vino tinto Vispius Garnacha y Tempranillo, DO Somontano

Cava Pedregosa Brut Nature, Petit Cuvée ecológico

Incluye: Agua, pan, café, 1 copa y cotillón

75 euros, IVA incluido



¡Y muchas sorpresas más!

Feliz 2020

