

Menú nº 1

Centro Mesa, aperitivos para compartir:
(Un Plato cada 4 personas)

Surtido de ibéricos con queso, tostadas y tomate natural.

Tosta templada de sobrasada, cebolla pochada y queso Brie.

Cogollitos con anchoas y vinagreta.

Revuelto de setas y ajetes.

Segundo a Elegir a la confirmación de la Reserva:

Codillo de ibérico braseado a la sidra.

o

Supema de lenguado a la parrilla con salsa de naranja.

En almuerzo también:

Arroz del senyoret o Fideuá.

Biscuit de chocolate con Natillas.

Café Moka e infusiones.

Bodega:

Vinos blanco y tinto de selección Celebrity.

Minerales, refrescos y cervezas.

Copa de cava.

Precio 35 €IVA inc.

Menú nº 2

Centro Mesa para compartir:
(Un Plato cada 4 personas)

Surtido de Ibéricos con queso, tostadas y tomate natural.

Foie con sus divertimentos.

Timbal de morcilla y queso de cabra.

Ensalada de feta y pipas con vinagreta de tomate.

Sorbete de cava y limón.

Segundo a Elegir a la confirmación de la Reserva:

Solomillo de ibérico con frutos otoñales, manzana asada y patatas panadera.

o

Bacalao jumbo al vapor con emulsión de pikillos y salteado de verduras.

Banda de frutas con chantilly.

Café Moka e Infusiones.

Bodega:

Vinos blanco y tinto de selección Celebrity.

Minerales, refrescos y cervezas.

Copa de cava.

Precio 40 €IVA inc.

Menú nº 3

Centro Mesa para compartir:
(Un Plato cada 4 personas)

Paleta Ibérica de recebo con sus acompañantes de tomate y pan tostado.

Tosta de guacamole con salmón ahumado, sésamo y pico de gallo.

Escalibada con anchoas.

Foie en confitura de arándanos y sus tostas.

Hojaldre de verduritas y gambas.

Sorbete de clemenules.

Segundo a Elegir a la confirmación de la Reserva:

Medallon de pavo relleno con salsa de dátiles.

o

Merluza con crema de puerros.

Coulán de chocolate con polvo de kikos y helado de vainilla.

Café Moka e Infusiones.

Bodega:

Vinos blanco y tinto de selección Celebrity.

Minerales, refrescos y cervezas.

Copa de cava.

Precio 45 €IVA inc.