

Te proponemos una comida especial en un entorno especial, rodeado de viñas, en un restaurante rural en el centro del Penedès.

35€



1er PLATO

ENSALADA TIBIA – ESCALIVADA CON ANCHOAS (Pimiento y esbirginia escalibada con anchoas)

o

ENSALADA TIBIA - ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS (Ensalada con queso de cabra fundido, salteado con vinagreta de frutos secos)

o

PLATO FRIO – TARTARO DE DOS SALMONES (Tártaro de salmón ahumado y de salmón marinado con cebolla y aceite de arbequina)



2on PLATO

LUBINA ENTERA AL HORNO CON ACEITE DE ENCURTIDOS (Lubina -450gr- entera al horno y salteado con aceite de encurtidos)

o

PATO CONFITADO (muslos de pato confitado en su propia grasa)

o

ENTRECOT AL CAMENBERT (Entrecot a la plancha con queso Camenbert)



POSTRE

MIL HOJAS DE CHOCOLATE (combinado de chocolates entre galletas dentro de Chocolate, salsa de cacao, cánefa de helado de chocolate y polvo de cacao al puño)

o

SORBETES DE HELADERÍA (de manzana verde ó de Frambuesa ó de limón)

Café, vinos, aguas