



**CREMA**

Crema di porcini

**MINI INSALATE**

Tartar di astice e frutti esotici

Mezclum de lattughe con prosciutto d'anatra, vinaigrette di lamponi, foie gras mi-cuit e lamponi ·  
Avocado ripieno di frutti di mare

**ISOLA CENTRALE**

Selezione di salumi iberici: prosciutto serrano, salsiccia, salami e lonza · Vassoio di gamberi cotti  
Assaggio di foie con marmellata di petali di violetta · Blinjs di salmone affumicato con formaggi  
Ceviche di ricciola · Scampi in tempura "panko" · Assortimento di stuzzichini

**PESCE CON SALSA**

Cernia in salsa di gamberetti

**CARNE CON SALSA**

Ballotine di pollame ripieno e filetto di maiale in salsa oloroso

**PESCE ALLA PIASTRA**

Filetto di rombo giallo alla piastra · Molluschi: cannolicchi, gamberi e polipo

**CARNE ALLA PIASTRA**

Filettode vitello - Costolette d'agnello

**VERDURE**

Patate minigratin · Patate alla parisiene · Champignan alla crema · Timbal mediterraneo Bouquet  
di asparagicon pancetta · Fagiolini al vapore

**AL TAGLIO**

Cosciotto d'agnello · Tacchino

**PIATTI AL MOMENTODELLO CHEF**

Zuppa di pescatrice con aragosta e gamberi "carabineros"

**ISOLA DI FORMAGGI**

Roquefort, pecora stagionato, formaggio di capra, brie, Mahón · Uva bianca e nera, fichi e noci  
Crackers, piavettini, crostini,grissini

**PANE**

Assortimento di pane con semi e cereali

**DESSERT**

Frutti esotici : Fragole, ribes, frutta della passione, litchi,anone, cocco, cachi, fichi, physalis,  
melograno, kumaquat,papaia, pitaya, rambutan e tamarillo  
Selezione di torte

**CANTINE**

La nostra cantina selezionata  
Cava (spumante) Juvé 8: Camps