

**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 CENTRALESelezione di salumi iberici: prosciutto serrano, salsiccia, salami e lonza · Vassoio di gamberi cotti
Assaggio di foie con marmellata di petali di violetta · Blinis 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

Quaglia ripiena di uva e cognac · Filetto di maiale in salsa Pedro Ximénez

PESCE ALLA PIASTRA

Filetto Di Branzino Alla Griglia · Molluschi: gamberi e polipo

CARNE ALLA PIASTRA

Filettode vitello · "Segreto" di maiale iberico

VERDUREPatate minigratin · Patate alla parisiene · Champignon alla crema
Timbal mediterraneo · Bouquet di asparagicon pancetta · Fagiolini al vapore**AL TAGLIO**

Cosciotto d'agnello · Tacchino · Ombrina

PIATTI AL MOMENTODELLO CHEF

Zuppa di pescatrice con aragosta e gamberi "carabineros"

ISOLA DI FORMAGGIRoquefort, 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

DESSERTFrutti 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 Juvé & Camps