



APERITIVOS

Mini blinis de mousse de salmón y caviar

Tostada de foie gras e higos

Crema de trufas

ENTRANTES

Crema quemada de foie gras con crujiente de pan de especias

o

Panacota de salmón gravlax con emulsión de eneldo y vodka

SORBETE

Sorbete de frutas de la pasión

PLATOS PRINCIPALES

Tagliatella frescas de bogavante y vieras

o

Magret de pato con chirimía a la vainilla, reducción de vino tinto y frambuesas

POSTRE

Coulant de chocolate con espuma de leche

VINO DE NUESTRA SELECTA BODEGA

CAVA BRUT NATURE