

Novetat! MENÚ PEDAGÒGIC

*Que es el maridatge? Definit pel mestre sumiller Josep Minguell:
Buscar la perfecta harmonia d'aromes i gustos amb la finalitat del gaudi a
l'amor de la primera vegada*

Entreteniments de l'escola

Maridatge: Copa de Castellblanch Brut Rosé (trepat-garnatxa) DO Cava

Graellada de verdures de l'hort i oli de curry verd

Maridatge: Copa de Etcètera (Verdejo) DO Rueda

El peix fresc del dia

Maridatge: Continuem amb Etcètera !

O

Entrecotte de vedella, emulsió de formatge Idiazábal i patata rate

*Maridatge: Copa de Camins del Priorat –Álvaro Palacios- (samsó, 50%,
garnatxa, 40%, cabernet y syrah) DOQ Priorat*

Xocolatíssim !!

Maridatge: Copa de PX Romate (Pedro Ximénez) DO Jerez-Xerès-Sherry

Aigües minerals Aqua Bonna i Malavella Cafès aràbics

23 €IVA inclòs