



MENÚ MENTALISTA

Aperitivo del Chef

Medallón de Foie, frutos secos, compotas caseras y tortaditas de Pan de centeno

o

Risotto cremoso de Setas y Foie con Salsa Pichón

Entrecôte (300gr)

o

Lubina al horno tradicional con Panadera rústica, picada Marinera
y gratén Persillé

Crêpe de Toula con frutos Rojos y Coulis de Vainilla Madagascar

o

Croquetas de chocolate y chantilly al Moscorado

Aguas minerales

Vino Tinto Vernier Penedés

Vino Blanco Vernier Penedés