

El menú constará de...

Copa de cava, cerveza o vermut de bienvenida

Aperitivo

3 degustaciones por persona

Plato principal

Postres y cafés

Vino a elegir y agua

Licores, whisky o copa a elegir

APERITIVO

Crujiente de verduras con romesco, garbanzos y mousse de queso fresco a las hierbas.

Acompañado de:

Copa de cava Parxet brut nature, cerveza Heineken o vermut El Polvorí.

VINOS

Vino tinto Bruberry D.O. Montsant

Vino blanco Can Matons D.O. Alella

Vino tinto Scala Dei D.O. Priorat (+21 € suplemento)

Vino blanco Chivite D.O. Navarra (+19 € suplemento)

Cava Titiana Brut Nature (+18 € suplemento)

DEGUSTACION DE CARACOLES

A la "llauna"

A la pimienta negra y panceta

Con butifarra del Perol y pimentón de la Vera

Gratinados con queso

Al pesto

Con alioli

Con salsa de foie

Con salsa de trufa

Con salsa de boletus

A la gourmanda riojana

Al estilo gitano, con un toque picante y chorizo

Picantes guisados con jamón

Al jerez con romero y panceta

A la vallonense (piñones, jamón, costilla y butifarra negra)

Con salsa de chocolate

32^a QUINCENA DEL CARACOL

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arroz seco con butifarra del Perol, ceps y caracoles

Timbal de carrilleras de cerdo ibérico con parmentier, calçots y caracoles

Lubina a la brasa con caracoles a las finas hierbas

Albóndigas con colmenillas y caracoles

Espaldilla de cordero asada con senderuelas y caracoles

Fideos del "trabuc" con costilla, conejo y caracoles

Entrecot fileteado de vaca vieja a la brasa con caracoles, queso azul de Centelles y rúcula

Rape a la marinera con alcachofas, mejillones y caracoles

POSTRES

Crema catalana quemada

Pastel de requesón con caramelo

Sorbete de mandarina de Gerds y limón

Manzana al horno con helado de vainilla

CAFÈS, COPES I CÒCTELS

Whisky Cardhu 12 años

Gin-tonic con ginebra Voortrekker y tónica Schweppes

Orujos (blanco, hierbas, crema o café)

Moscow Mule con ginger beer Schweppes y vodka Absolut

Paloma Pandam (tequila, pomelo Schweppes y mango)

MENÚ 71,50€ (IVA INCLÒS)