

MENÚ AZULMARINO



Mil fulles de tomàquet, mozzarella de búfala i oli d'alfàbrega amb llagostí

o

Pebrots del piquillo amb brandada de bacallà i salsa de formatge brie

Rostit de vedella amb verduretes

o

Cuixa d'ànec confitat amb cebetes caramel·litzades

Pastís de formatge al kiwi

o

Profiterols de nata amb xocolata calenta

Cava Marquès de Monistrol Selecció especial Reserva Brut, aigua mineral i cafè

Preu per persona 55 € (IVA inclòs)

MENÚ AZULMARINO



Mil hojas de tomate, mozzarella de búfala y aceite de albahaca con langostino

o

Pimientos del piquillo con brandada de bacalao y salsa de queso brie

Asado de ternera en su jugo con verduritas

o

Muslo de pato confitado con cebollitas caramelizadas

Tarta de queso al kiwi

o

Profiteroles de nata con chocolate caliente

Cava Marquès de Monistrol Selección especial Reseva Brut, agua mineral y cafè

Precio por persona 55€ (IVA incluido)

MENU AZULMARINO



Puff pastry with tomatoes, mozzarella and basil and king prawn oil

or

"Piquillo" peppers with cod and brie cheese sauce

Roast veal with gravy and vegetables

or

Confited ducklet leg with caramelised onions

Kiwi cheesecake

or

Fresh cream profiterols with hot chocolate sauce

Special selection Marqués de Monistrol Reserve Brut, Mineral water and coffee

Price per person 55 € (tax included)

MENU AZULMARINO



Mille-feuilles de tomate, mozzarella de bufala et huile de basilique avec gros bouquet

ou

Piments rouges et brandade de morue et sauce au brie

Rôti boeuf aux petits légumes

ou

Cuisse de canard confite avec des petits oignons caramélisés

Tarte au fromage au kiwi

ou

Profiteroles à la crème nappées de chocolat chaud

Cava Marqués de Monistrol Sélection spéciale réserve brut, eau minérale et café

Prix par personne 55 € (TVA comprise)