

“MENÚ TEMPS DE FLORS 2018”

Xef LLUIS LLAMAS

Aperitiu

Aperitiu Perucchi vermut (gran reserva)
Peix mantega amb tomata sherry i escalunya
Sopa de carbassa amb escuma de formatge feta

Primer plat (un a escollir)

Caneló de verdures i gambes
Pop de Llança amb hummus de cigrons
Albergínies amb pètals fumats i formatge tendre

Segon plat (un a escollir)

Llobarro de la costa amb salsa de rossinyols i flor de begònia
Bou a la Bourguignone amb flor de clavellina
Tartar de tonyina amb flor de salvia

Postres (un a escollir)

Pastís mil fulls amb fruits vermells xocolata i rosa de pitiminí
Gelat de mandarina amb fruits caramelitzats Wodka i pebre rosa

Bodega: Clos primat , Empordà, negre (ull de llebre, garnatxa, cabernet sauvignon)

Clos Primat, Empordà, blanc (xarel·lo, macabeu, chardonnay)

Pa i aigua mineral

PREU DEL MENÚ 35€ (I.V.A. inclòs)

www.restaurantlapenyora.com

reserves@restaurantlapenyora.com

Tel. +34 972 218 948 650133911