MENÚ "TEMPS DE FLORS 2018"

Chef LLUIS LLAMAS

Aperitivos

Aperitivo Perucchi vermut (gran reserva)

Pescado mantequilla con escalonias i tomate sherry

Sopa de calabaza con espuma de queso feta

Primer plato (uno a escoger)

Canelón de verduras i gambas

Pulpo de Roses con hummus de garbanzo

Berenjenas con pétalos ahumados y queso tierno

Segundo plato (uno a escoger)

Lubina de la costa con setas y pétalos de begonia

Buey a la Bourguignone i Flor de Clavellina

Tartar de Atun con Flor de salvia

Postre (uno a escoger)

Pastel mil hojas frutos rojos chocolate y flor de pitiminí

Helado de mandarina con fruta caramelizada i wodka i pimienta rosa

Bodega:,Clos Primat, Empordà, tinto (tempranillo, garnacha, caberne t sauvignon)

Clos Primat, Empordà, blanco (Xarello, macabeo, chardonnay)

Pan y Agua mineral

PRECIO DEL MENÚ 35€ (I.V.A. incluido)

www.restaurantlapenyora.com

reserves@restaurantlapenyora.com Tel. +34 972 218 948. 650 133 911