nuestro menú...

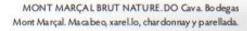




Seco y equilibrado

Cava todoterreno que acompaña igual de bien platos suaves que pescados grasos. Su fino carbónico lo hace refrescante y amigo de lamejor digestión.

- Apio gratinado con almendras
- Garbanzos sicilianos
- Lubina al cava brut
- Crumble de cerezas















Un tinto con fuerza que acompaña sin embargo sin imponerse. En boca resulta domesticado por 16 meses de barrica, regalando un final aterciope lado.

- Ensalada de primavera
- Arroz basmati con verduras
- Solomillo de ternera relleno de salmón ahumado
- Re quesón con compota demanzana





Para triunfar

De los mejores Montsant en relación calidad/precio. Nos traslada frescura y fruta silvestre con el carácter maduro de los buenos tintos mediterráneos.

- Morcilla frita y berenjenas con tomate confitado
- Sopa minestrone a la albahaca
- Calamares con espinacas y chistorra
- Suflé de dulce de leche



BLAU. DO Montsant Celler Can Blau. Cariñena, garnacha y syrah.

