

# EDÉN

RESTAURANTE

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Entrantes

Croquetas de arroz  
Aperitivo caprese  
Tacitas de jamón  
Bruscheta Doble  
Bruscheta de tomate

### Primer plato

Solomillo wellington  
Solomillo con queso de cabra y  
cebolla caramelizada  
Arroz negro con calamares

### Segundo Plato

Ravioli de calabaza  
Bruscheta de pesto  
Buscheta al pomodoro

### Postres

Trifle cítricos y frutillas  
Receta de Rolls de masa philo y  
manzana  
Brownie de cerezas  
Mouse de chocolate blanco

Buffet libre de vinos, refresco y cerveza

Menú cerrado con un costo de 90€ por comensal

# EDÉN

## RESTAURANTE

### VINO BLANCO

Chateau Chalon, Dme  
María- Marie-Chevassu,  
Arbois, Francia 1999 14,00

Condrieu, La Petite  
Cote, Yves Culleiron,  
Francia 2014 18,00

Hirsch Vineyard,  
Chardonnay, Sonoma,  
California, EEUU 2013 29,00

### VINO TINTO

Chambolle Musigny,  
Fredric Magnien,  
Francia 2013 23,00

John Duval, Eligo  
Shiraz, Barossa,  
Australia 2012 29,00

Amarone della  
Valpolicella, Bertani,  
Veneto, Italia 2007 40,00

Chateau d'Yquem,  
París, Francia 1998 50,00

