



### MENÚ

Ostra picante con perlas de cítricos y eneldo

Parmentier con yema pochada y trufa Melanosporun

Escabeche de Foie al oloroso con mango encurtido y piel de Picantón

Pularda rellena de carabinero, seta de temporada y piñones  
Selección de quesos franceses

Crema brulee

### BODEGA

Champagne Taittinger Brut

Nuit Saint Georges Albert Bichot A.O.C Borgoña

Chardonnay Domaine Rolet "Tradition" A.O.C Arbois

Chateau Virecourt A.O.C Burdeos

Domaine Paul Meunier Centernach Maury A.O.C Roussillon

Chateau Nairac Barsac A.O.C Sauternes

60 € IVA INCLUIDO

BODEGA NO INCLUIDA EN EL PRECIO