

MENÚ CAELIS

Gazpacho de aguacate con tataki de atún y tomate cherry

ó

Hummus de remolacha con pistachos, queso fresco y anchoa

Raya asada con quinoa real, flor de calabacín y emulsión de cigalas

ó

Paletilla de cordero, cous cous, espárrago verde y jugo reducido

Selección de quesos

ó

Pepino ozmotizado, melón y sablé de almendra

Vivadors del vi 2021

L'apical

Llorenç del Penedès

ó

Martúe 2019

Bodegas Martúe

D.O Pago Campo de la Guardia

Sugerencias Vino Dulce +5€ (30ml)

Agua y café

55 euros (Precio por persona)

Menú Caelis Premium: Si prefieren podemos ampliar el menú y servir 3 platos (a elegir entre 4) y dos vinos (tinto y blanco), además del postre.

En este caso, el precio será de 70€

(incluyendo 3 platos, postre, vino tinto y blanco, café y agua)

MENÚ CAELIS

Gaspacho d'avocat avec tataki de thon et tomates cerises

ou

Houmous de betterave avec pistaches, fromage frais et anchois

Raie rôtie, quinoa royal, fleur de courgette et émulsion de langoustine

ou

Épaule d'agneau, couscous, asperges vertes et jus réduit

Assortiment de fromages

ou

Concombre osmotisé, melon et sable aux amandes

Vividors del vi 2021

L'apical

Llorenç del Penedès

ou

Martúe 2019

Bodegas Martúe

D.O Pago Campo de la Guardia

Suggestion vin doux +5€ (30ml)

Eau et café

55 euros (Prix par personne)

Menú Caelis Premium: Si vous préférez, nous pouvons élargir le menu et servir 3 plats (au choix entre 4) et deux vins (rouge et blanc), en plus du dessert.

*Dans ce cas, le prix sera de 70 €
(comprenant 3 plats, dessert, vin rouge et blanc, café et eau)*

MENÚ CAELIS

Avocado gazpacho with tuna tataki and cherry tomatoes

or

Beetroot hummus with pistachios, fresh cheese and anchovies

Roasted skate with royal quinoa, courgette flower and langoustine emulsion

or

Shoulder of lamb, couscous, green asparagus and reduced juice

Cheese selection

or

Cucumber ozmotized, melon and almond sablé

Vividors del vi 2021

L'apical

Llorenç del Penedès

or

Martúe 2019

Bodegas Martúe

D.O Pago Campo de la Guardia

Suggestion Vino Dulce +5€ (30ml)

Water and Coffee

55 euros (Price per person)

Menú Caelis Premium: If you prefer we can expand the menú and serve 3 dishes (to choose between 4) and 2 wines (red and white), in addition to dessert.

In this case, the price will be 70€ (including 3 courses, dessert, red and white wine, coffee and water)

MENÚ CAELIS

Gaspatxo d'alvocat amb tataki de tonyina i tomàquet cherry

o bé

Hummus de remolatxa amb festucs, formatge fresc i anxova

Rajada rostida amb quinoa reial, flor de carbassó i emulsió d'escamarlans

o bé

Espatlla de xai, cous cous, espàrrec verd i suc reduït

Selecció de formatges

o bé

Cogombre osmotitzat, meló i sablé d'ametlla

Vivadors del vi 2021

L'apical

Llorenç del Penedès

ó bé

Martúe 2019

Bodegas Martúe

D.O Pago Campo de la Guardia

Suggeriment Vino Dulce +5€ (30ml)

Aigua i café

55 euros (Preu per persona)

Menú Caelis Premium: Si prefereixen podem ampliar el menú i servir 3 plats (a triar entre 4) i dos vins (tint i blanc), a més de les postres.

*En aquest cas, el preu serà de 70€
(incloent 3 plats, postres, vi negre i blanc, café i aigua)*