

EXPERIENCIA
RECONECTA
CATALONIA EIXAMPLE 1864

APERITIVO

Escalivada en texturas

ENTRANTES

Crema de verduras de temporada

o

Ensalada de panceta ibérica, vinagreta de granada y virutas de queso curado

PRINCIPAL

Bacalao en sanfaina al estilo del Chef

o

Carrillera de ternera a baja temperatura acompañada de patata
Confitada a la brasa en aceite de romero y trufa

POSTRE

Crema de chocolate a la naranja

BEBIDAS

Agua mineral

Copa de vino tinto Marmellans o blanco Can Estruc o cava Canals i Nubiola



EXPERIÈNCIA
RECONECTA
CATALONIA EIXAMPLE 1864

APERITIU

Escalivada en textures

ENTRANTS

Crema de verdures de temporada

o

Amanida de cansalada ibèrica, vinagreta de magrana i
encenalls de formatge curat

PRINCIPAL

Bacallà en samfaina a l'estil del Cheff

o

Galta de vedella a Baixa temperatura acompanyada de patata confitada a la brasa
en oli de romaní i tòfona

POSTRES

Crema de xocolata a la taronja

CELLER

Aigua mineral

Copa de vi negre Marmellans o blanc Can Estruc o cava Canals i Nubiola



EXPERIENCE
RECONNECT
CATALONIA EIXAMPLE 1864

APERITIF

Mixed Catalan vegetables in different textures

STARTER

Seasonal vegetables cream
or
Iberian bacon salad, pomegranate vinaigrette and shavings of cured cheese

MAIN COURSE

Grilled Cod with ratatouille chef's style
or
Beef cheek at low temperature with confit potato grilled
In rosemary oil and truffle

DESSERT

Chocolate orange cream

WINERY

Mineral water
Glass of red wine Marmellans or white wine Can Estruc or cava Canals i Nubiola

