

Menú Degustación con Maridaje DO Penedés

Aperitiu
Aperitivo

Cranc reial, fonoll, poma verda, llima i alvocat
Cangrejo real, hinojo, manzana verde, lima y aguacate

Vino Blanco, FRANSOLA, Familia Torres, Sauvignon Blanc

Brou de ceps amb ou a baixa temperatura i cruixent de porc
Caldo de ceps con huevo a baja temperatura y crujiente de cerdo

Vino Blanco, AUGUSTUS, Chardonnay

Roger rostit amb suc reduït de gallina i puré de celerí
Salmonete asado, jugo reducido de gallina y puré de apionabo

Vino Blanco, Gran Clot dels Oms Xarel·lo

Colomí, tófonta, foie i consomé aromatitzat
Pichón, trufa y foie con consomé aromatizado

Vino Tinto, EL PETIT ROC, Puig Batet, Merlot 100%

POSTRE DEL CHEF

El Bosc a la tardor
El bosque en otoño

Vino Tinto, RAIMONDA, Torelló

Petit fours

55€

RESERVAS:

938 109 017 / sitges.reservation@dolce.com

En caso de alergias, consulte antes de formalizar su reserva.

