

Tasting Menu
with Pairing DO Penedés
Menu dégustation
avec couplage DO Penedés

Appetizer
Apéritif

King crab, fennel, green apple, lime and avocado
Crabe royal, fenouil, pomme verte, citron vert et avocat

White Wine, FRANSOLA, Torres, Sauvignon Blanc
Vin blanc, FRANSOLA, Famille Torres, Sauvignon Blanc

Boletus broth with egg at low temperature and pork crackling
Bouillon de cèpes avec œuf à basse température
et porc croustillant

White Wine, AUGUSTUS, Chardonnay
Vin blanc, AUGUSTUS, Chardonnay

Roasted mullet, reduced chicken gravy and celeriac puree
Rouget rôti, jus de poulet réduit et purée de céleri-rave

White Wine, Gran Clot dels Oms Xarel·lo
Vin blanc, Gran Clot dels Oms Xarel·lo

Pigeon, truffle and foie with flavored consommé
Pigeon, truffe et foie gras au consommé aromatisé

Red Wine, EL PETIT ROC, Puig Batet, Merlot 100%
Vin rouge, EL PETIT ROC, Puig Batet, Merlot 100%

CHEF'S DESSERT
DESSERT DU CHEF

El Bosc a la tardor
La forêt à l'automne

Red Wine, RAIMONDA, Torelló
Vin rouge, RAIMONDA, Torelló

Petit fours

55€

BOOKINGS:
938 109 017 / sitges.reservation@dolce.com

In case of allergies, check before making your reservation.
En cas d'allergies, veuillez nous consulter avant de réserver

