

EXCLUSIVA CENA A 4 MANOS



by Xavier Franco & Jaume Balada



Exquisito
menú degustación
con maridaje
por bodegas Gramona

*Incluye una Visita VIP
a las bodegas Gramona*

CUANDO

23 de marzo 2023
20:30 h

PRECIO

105 € (IVA incluido)

LUGAR

Restaurant Terrassa La Punta
Av. Camí de Miralpeix, 12
08870, Sitges

RESERVAS: +34 938 109 000
DOLCESITGES.COM

DOLCE
HOTELS AND RESORTS
BY WYNDHAM
SITGES BARCELONA

MENÚ DEGUSTACIÓN

by Xavier Franco & Jaume Balada

Copa de cava de bienvenida amenizada con saxo

Espárrago blanco de navarra, ajoblanco de piñones, albahaca y vinagre helado

Corazón de alcachofa asado, vieira y tocino ibérico

Maridados con Gramona Imperial 2017

Huevo de gallinita rebozado, lentejas con acelgas, mojama y caviar

Royal de trufa negra, velo de cebolla de Figueres escalibada y cristal de ceps

Maridados con Innoble Brut Nature

Foie de pato en escabeche de Chardonnay y las verduritas

Pescado de costa con trigo tierno dorado y erizos

Maridados con Argent Blanc Brut Chardonnay 2018

Lechones de ternera glaseados, ostra y texturas de cebolla

Cochinillo de col y cuello de cordero con salsa perigourdine

Maridados con Tres Lustros Brut Nature 2014

Mango, chocolate blanco y yuzu

Los cítricos en texturas con bizcocho de Grand Marnier

Maridados con Vino de Glass Crianza Gewurztraminer 2009

PETIT FOURS