

HOTEL DOLCE SITGES | Cuina de cinc estrelles

Divendres, 2 de desembre | 21 h Preu: 55 €

Av. Camí de Miralpeix, 12 | Sitges | 93 810 90 00
dolcesitges.com

Un hotel de luxe com el Dolce Sitges ha de tenir una cuina a l'alçada de l'establiment. I la seva oferta gastronòmica destaca precisament per ser de cinc estrelles, per la seva creativitat, pel seu origen mediterrani i per la seva versatilitat i innovació, sense oblidar la inspiració en la cuina internacional. A la Ruta DO Penedès, el xef del Dolce Sitges ens presenta un conjunt d'exquisideses com el 'royal' d'albergínia, els gnocchis amb foie o la vieira amb carxofa i trufa, acompanyades d'un magnífic plat de temporada, aquestes galtes de porc amb bolets i moniato. Un encert.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda

'Royal' d'albergínia escalivada amb verat marinat i emulsió de romesco.
Maridat amb Argila'13 de Mas Bertran

Gnocchis melosos de patata amb múrgoles a la crema de foie.
Maridat amb El Bosc Negre'19 d'Albet i Noya

Vieira, carxofa i trufa.
Maridat amb Savinat'20 de Gramona

Galta de porc Ral d'Avinyó amb rossinyols, moniato i cebes baby glacejades.
Maridat amb Arte'20 d'Heretat Mastinell

Les postres

Formatge de cabra, pa d'espècies i sorbet de pastanaga

Petit fours

