

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN LOMO ALTO

DESCUELQUE "DULCE"

Rubia Gallega

Maridaje

Mar y montaña "Dulce"

Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé · D.O. Cava · Chardonnay

Crujiente de tartar de vaca vieja

Oloroso Don Nuño · D.O. Jerez · Palomino

Carpaccio de picaña de vaca vieja

Edetària · D.O. Terra alta · Garnatxa blanca

Colmenillas rellenas de foie gras, ceps y brotes de guisantes

Muga Rosado · D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, viura

Bullshot de vaca vieja

Costillar de vaca vieja Pekin

Les Argelièrs · I.G.P. Pays d'Oc · Pinot Noire

Chuletón de vaca vieja

Martinet Bru · D.O.Q. Priorat · Garnatxa negra, Syrah

Digestivo Lomo Alto

Pan con chocolate y naranja

Moscatel Ochoa · D.O. Navarra · Moscatel de grano menudo

Arrugados

Servicio de pan de carbón con mantequilla ahumada

Aguas minerales con y sin gas

Café

Menú Degustación

85,00 €

Menú Degustación con Maridaje

120,00 €

IVA INCLUIDO / IMPORTE MENÚ POR PERSONA / SERVICIO EN MESA COMPLETA

CA

MENÚ DEGUSTACIÓ LOMO ALTO

DESCUELQUE "DULCE" *Rossa Gallega*

Maridatge

Mar i muntanya "Dulce"

Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé · D.O. Cava · Chardonnay

Cruixent de tàrtar de vaca vella

Oloroso Don Nuño · D.O. Jerez · Palomino

Carpaccio de culatí de vaca vella

Edetària · D.O. Terra alta · Garnatxa blanca

Múrgoles farcides amb fetge gras, ceps i brots de pèsols

Muga Rosado · D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, viura

Bullshot de vaca vella

Costellam de vaca vella Pekin

Les Argelièrs · I.G.P. Pays d'Oc · Pinot Noire

Mitjana de vaca vella

Martinet Bru · D.O.Q. Priorat · Garnatxa negra, Syrah

Digestiu Lomo Alto

Pa amb xocolata y taronja

Moscatel Ochoa · D.O. Navarra · Moscatel de grano menudo

Arrugats

Servei de pa de carbó amb mantega fumada

Aigües minerals amb i sense gas

Cafè

Menú Degustació

85,00 €

Menú Degustació amb Maridatge

120,00 €

IVA INCLÒS / IMPORT MENÚ PER PERSONA / SERVEI A TAULA COMPLETA

EN

LOMO ALTO TASTING MENU

DESCUELGUE "DULCE" *Galician Blonde*

Pairing

"Dulce" surf and turf

Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé · D.O. Cava · Chardonnay

Crunchy mature beef tartare

Oloroso Don Nuño · D.O. Jerez · Palomino

Carpaccio of mature beef picanha

Edetària · D.O. Terra alta · Garnatxa blanca

Stuffed morels with foie gras, ceps and pea shoots

Muga Rosado · D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, viura

Mature beef bullshot

Pekin-style rack of mature beef

Les Argelièrs · I.G.P. Pays d'Oc · Pinot Noire

Mature beef T-bone steak

Martinet Bru · D.O.Q. Priorat · Garnatxa negra, Syrah

Lomo Alto digestive

Bread with chocolate and orange

Moscatel Ochoa · D.O. Navarra · Moscatel de grano menudo

Cracknels

Charcoal bread service with smoked butter

Sparkling and still mineral water

Coffee

Tasting menu

85,00 €

Tasting menu with Pairing

120,00 €

VAT INCLUDED / MENU PRICE PER PERSON / COMPLETE TABLE SERVICE

FR

MENU DÉGUSTATION LOMO ALTO

DESCUELGUE "DULCE" *Vache d'origine Galice*

Appariement

Mer et montagne "Dulce"

Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé · D.O. Cava · Chardonnay

Croquant de tartare de vache origine Galice

Oloroso Don Nuño · D.O. Jerez · Palomino

Carpaccio aux arômes d'agrumes

Edetària · D.O. Terra alta · Garnatxa blanca

Morilles farcies au foie gras, ceps et pousse de petit pois

Muga Rosado · D.O.Ca. Rioja · Garnacha tinta, viura

Bullshot "Dulce"

Côte à basse température au style de Pekin

Les Argelières · I.G.P. Pays d'Oc · Pinot Noir

Notre côte de bœuf de viande maturée

Martinet Bru · D.O.Q. Priorat · Garnatxa negra, Syrah

Le digestif du Lomo Alto

Pain grillé, chocolat noir et copeaux d'orange confites

Moscatel Ochoa · D.O. Navarra · Moscatel de grano menudo

Notre petit four croquant

Service de pain de charbon et beurre fumé

Eaux minérales et pétillantes

Café

Menu Dégustation

85,00 €

Menu Dégustation avec Appariement

120,00 €

TTC INCLUS / PRIX DU MENU PAR PERSONNE / SERVICE DE TABLE COMPLET