

# Maridaje de Pasión para una Noche de Baladas

## Aperitivo de Bienvenida

Mejillón del Delta con mayonesa de cítrico

## Entrante

Tartar de ostra especial *Amélie* y gamba roja  
Manzanilla San León Clásica (Sanlúcar de Barrameda)

## primer plato

Vieira a la plancha con cremoso de *céleri*, judías verdes y caviar de salmón  
Finca Olivardots Groc d'Àmfora (Empordà)

## plato principal

Tataki de atún rojo con alga *nori*, mayonesa de *wasabi* y tomate cassé  
Terricola (Montsant)

## postre

Sopa de mango, Helado de la Pasión y manzana *Granny Smith*  
Cava Torrefoc Torrents Carbó



Menú Degustación 36€

Menú Degustación con  
maridaje de vinos 52€

Servicio de carta disponible

