

**Menü Degustació Maridatge de Sant Esteve**

**Menü Degustación Maridaje de San Esteban**

**Dilluns 26 de Desembre 2016**

**Lunes 26 de Diciembre 2016**

**APERITIUS / APERITIVOS**

*Grissini de Nadal*    *Grissini de Navidad*

*“Bubbaloo” de Pa amb Tomàquet i Anxova*    *“Bubbaloo” de Pan con Tomate y Anchoa*

**PRIMER / PRIMERO**

*Galets farcits de Pilota Entòfonada amb Brou de Escudella*

*Galets rellenos de Pelota Trufada con Caldo de Escudella*

*MOOMA (Sidra de Poma) Palau Sator - Girona*

**SEGON / SEGUNDO**

*Canelóns de “Sant Esteve-Entre dos Mons” farcits de Vedella de Girona i Salsa de Foie Gras*

*Canelones de San Esteban-Entre dos Mons rellenos de Ternera de Girona y Salsa de Foie Gras*

*Sàtirs 2015 (Macabeu) D.O.Empordà*

**TERCER / TERCERO**

*Garrí Ibèric cruixent amb Pètals de Ceba, Prunes, Ragoût de Poma i Pinyons*

*Cochinillo Ibérico crujiente con Pétalos de Cebolla, Ciruelas, Ragoût de Manzana y Piñones*

*Sàtirs 2011 (Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon i Carinyena Negra) D.O.Empordà*

**POSTRE / POSTRE**

*Escuma de Crema Catalana*

*Espuma de Crema Catalana*

*Colet Tradicional 2013 (Macabeu, Xarel.lo i Parellada) D.O.Penèdes*

*Petits Fours, Cafès e Infusions / Petits Fours, Cafés e Infusiones*

**45,00 €**

(iva inclòs / iva incluido)

**Reserves / Reservas**

**972 315 289**