



CENA DUKE ELLINGTON

Aperitivo del Chef

“The Manhattan Ministrel”

Ensalada de Bogavante con Escarola,
Cassé de Tomates de Montserrat, Cítricos y Romesco

“Live in Concert”

Solomillo de Ternera, Tatín de Manzana y Patata, Foie y Salsa de Vino de Oporto
o

Lubina al Horno con Patatas Asadas,
Mermelada Fresca de Tomates al Cardamomo y Vinagreta de Pasión

“La Vie en Rose”

Postre Elaborado Por Nuestro Pastelero

Bodega ½ botella Moët&Chandon p.persona

* Si no se especifica lo contrario, se servirá el plato de carne del segundo.
Algunos platos pueden variar según la disponibilidad de los productos de mercado

CONCIERTO + CENA DUKE ELLINGTON 100€ POR PERSONA

MENU DEGUSTACION TAPAS LOUIS ARMSTRONG

PRIMEROS ACORDES

Crema de Tortilla de Patata con Pan y Tomate
Tataki de Atún Estilo Coreano
Caballa Escabechada
Terrina de Pulpo a la Gallega con Patatas
Crema Catalana de Foie

SINFONÍA PRINCIPAL

Langostino con Salsa de Queso Idiazábal
Mini hamburguesa de Foie
Nuestras Patatas Bravas
Meloso de Ternera con Parmentier de Patata
Buñuelos de Bacalao con Romesco

NOTAS DULCES

Dúo de postres

Bodega

1Copa de Moët&Chandon

½Botella por pers Azpilicueta Reserva D.O. Rioja

*Menú modelo. Sujeto a cambios por disponibilidad de productos.

CONCIERTO + LOUIS ARMSTRONG TAPAS 65€ POR PERSONA