

menu

L'INSTANT MARIDATGE, A ES GUIX

Empezamos con esta experiencia con champagne

Copa Le Black Création

Champagne Lanson 1760, el champagne oficial Gran Slam Wimbledon
Champagne (Francia)



*Jamón de Bellota acompañado de pan
pagés con Aceite DO Mallorca*



*Ensalada de Tomates, Escamas de Queso
local y dressing de Albahaca*

Copa Pla del Angels - Rosado

Cellers Scala Dei, The World's Most Admired Wine Brands 2026
DOC Priorat (España)



Elegimos el plato principal y la copa de vino :

Cabrito al Horno, nuestra receta tradicional

Filete de Lubina con Salsa Romesco

Carrillera de Ternera al Horno con Verduras



Pla del Angels Rosado (Priorat)

Condado de Haza Cr. (Ribera del Duero)

Vins Nadal Blanco (Mallorca)

Malcorta (Verdejo Singular)

Ars Collecta Grand Rosé (Cava)



Y para terminar nuestro postre de la semana, o

bien, un cocktail para tomar en nuestra zona

Only Adults - Chill Seventy



Podemos adaptar el menú, ofreciendo opciones
vegetarianas. Conúltenos Alérgenos