



SOMMOS

BODEGA


# MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DEL CHEF

## ENTRANTE FRÍO

Naranja, cebolla dulce, bacalao ahumado con brotes tiernos de lechugas y tapenade

## ENTRANTE CALIENTE

Cazuelita de fideos a la marinera con ali oli 

## PESCADO

Esturión del Cinca con romescu y mermelada de calçots 


o

Bacalao Skrei con crema de espinacas y parmesano (Supl. 4€) 

## CARNE

Tournedo de pato Barberí con salsa de vino tinto Varietales SOMMOS y frutos del bosque

o

Lomo de ternera del Pirineo con salsa de trufa negra (Tuber Melanosporum) (Supl. 6€) 

## POSTRES

Pan con chocolate y aceite  

Helado de vainilla Bourbon con chocolate caliente (Supl. 4€) 

Sorbete de mandarina o mojito (Supl. 4€)

Tarta Sacher con helado (Supl. 4€)  

---

Vino SOMMOS Varietales Blanco o Tinto (2 copas/persona)

Vino SOMMOS Colección Merlot (Supl. 3€) \*Oro concurso mundial de Bruselas

Agua, pan y café incluido

**30 euros/persona (iva incluido)**