



MENÚ VENDÍMIAS

Surtido de embutidos y quesos catalanes artesanos:

Longaniza curada de Vic, bisbe negre, butifarra de Osona, Petitot d'Alba, Vall de Merangues

Paté casero hecho en leña, encurtidos

Pan casero de vino tinto, pan de coca y tomate *de penjar*



Ensalada La Vendimia

Tomate de huerto, aceitunas, *mató*, sardina ahumada



Chuleta de vaca a la brasa, patatas de sartén, salsa Cabernet Sauvignon



Arroz de huerto



Manzana ahumada, sarmiento de viña, espuma gala, crema helada *haba tonka*

Tarta de nueces y chocolate Bahibé, sorbete pasión y jengibre

Servicio de agua mineral, café, té e infusión

Petit four vendimia

65€

(Precio por persona, IVA incluido)

BODEGA JUVÉ & CAMPS *(Incluida)*

Reserva de la Familia – Brut Nature Gran Reserva 2018 – DO Cava

Miranda D'Espiells – Chardonnay – DO Penedés

Pagos de Anguix Costalara Crianza – Tempranillo - DO Ribera del Duero

BODEGA PREMIUM +18€/persona

Juvé & Camps Milésimé 2017 – DO Cava

Therasia – Xarello, Viognier – DO Penedés

Pagos de Anguix Prado Lobo 2017 – Tempranillo - DO Ribera del Duero

Juvé & Camps

EL PALACE
BARCELONA