

SOLC



Barcelona, 29 de mayo 2024

*Gosset Grande Réserve AOC Champagne*

Tartar de lubina con gel de lima, caviar Oscietra en panipuri crujiente



*Pazo Barrantes Gran Vino 2021 DO Rias Baixas*

Centolla y buey de mar gratinado con holandesa cítrica



*La Comtesse Gran Vino de Guarda 2018 DO Rias Baixas*

Lomo de virrey con pil pil de acelgas y hortalizas al horno de carbón



*Marqués de Murrieta Capellanía 2018 DOCa Rioja*

Tubérculos y raíces asadas con mantequilla Café de París



*Marqués de Murrieta 2019 DOCa Rioja*

Terrina de pâté en croûte de pato, cerdo ibérico y senderuelas



*Marqués de Murrieta Dalmau 2019 DOCa Rioja*

Colmenillas rellenas de foie gras



*Castillo de Ygay Gran Reserva Especial 2011 DOCa Rioja*

Corte de lomo alto de vaca rubia gallega con bearnesa  
y piquillos confitados



*Castillo de Ygay Gran Reserva Especial 2012 DOCa Rioja*

Cabrito embarrado y lacado con espuma de leche de cabra



*Castillo de Ygay Blanco 1986 DOCa Rioja (75ml)*

Bizcocho y emulsión de chocolate, praliné de avellana  
y helado de café