

El Brunch de



Copa de benvinguda a escollir:

Moët Chandon Brut Imperial

Grey Goose Bloody Mary

St Germain Spritz

Entrants freds

Terrina d'ànec, pollastre de granja, porc, foie gras i festucs

El nostre "tomàquet" Raf

Ostres *Amèlie*, navalles del Delta i llagostins

Els Nostres Classics

Ous Benedict amb salmó

Caneló de pollastre de granja

Arròs del senyoret

Crema freda de tomàquet amb ou, pernil i aire de parmesà

Ous estrellats amb pernil i gamba amb allada

Peix

Llobarro en crosta de pasta de full amb salsa *Chorón*

Carn

Xai a l'argila amb cebetes glacejades i parmentier de sàlvia

Pre-postre

Selecció de formatges artesans

Bufet de postres

Pastís de de xocolata i avellana de "*Jean Marie Hiblot*"

Tartaleta de fruits vermells amb ganache de iogurt

Torrada de Santa Teresa amb caramel

Mochi

Pans, mantega fumada dels Pirineus i AOVE La Gramanosa

Aigua, cafè i te

Si us plau informi'ns si pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentària

69 € per persona IVA inclòs

CARTA DE BEGUDES BRUNCH

CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL

PROMOCIÓ BRUNCH GASTRONÒMIC DEL SOLC 9€ / 40 €

Cava



Coquet Mestres Gran Reserva	12	44
Gramona Imperial Brut		60

Champagne

R de Ruinart Brut		95
Ruinart Brut Rosé		135
Cuvée Dom Pérignon		360

Vi blanc

Gres Xarel·lo. D.O. Penedès	10	40
Prohom Experientia Blanc. D.O. Terra Alta		40
Quinta Couselo Albariño. D.O. Rias Baixas		46
Famille Vincent. A.O.C. Borgoña		56

Vinosat

Whispering Angel. A.O.C. Cotes de Provence		54
--	--	----

Vinagre

Solergibert. D.O. Pla de Bages	10	42
Bellmunt Mas d'en Gil. D.O.Q. Priorat		46
Martinet Bru. D.O.Q. Priorat		65
Muga Crianza. D.O.C. Rioja		42
Pago de Carraovejas. D.O. Ribera del Duero		88