El Brunch de SOLC

Aperitivos con cóctel de bienvenida

Hojaldre crujiente de higos, queso Borredà
y cebollas caramelizadas

Croqueta de gamba roja

Gilda Majestic; boquerón, anchoa, piparra,
bacalao, aceituna Gordal

Copa de champagne Moët & Chandon Impérial

Grey Goose Bloody Mary

St-Germain Spritz

Entrantes

Estación de jamón ibérico de bellota Carrasco

Pan de masa madre, mantequilla ahumada, AOVE La Gramanosa
y tomate de colgar

Lo mejor del mar:
Ostra con tartar de atún y caviar, cañaíllas, langostino, navaja

Canelones de pollo de granja

Huevo Benedict con salmón ahumado sobre pan croissant

Boletus y rebozuelos salteados con ajo y perejil

Terrinas y paté

Paté *en croûte* con encurtidos y mayo-mostaza

Terrina de foie-gras con *gelée* de PX y pan de nueces

Wellington vegetal

El Brunch de SOLC

Show-cooking

Solomillo Wellington

Lubina flambeada al hinojo selvático
y *beurre blanc* de Pernod

Arroz del *Señoret* con espardeñas

Huevos estrellados con gamba al ajillo

"*Spätzle*" al azafrán con hierbas y parmesano

Buffet de postres y quesos

Selección de quesos afinados de vaca, oveja y cabra
con membrillo, compotas y frutos secos

Tarta de chocolate y avellanas de "*Jean Marie Hiblot*"

Tiramisú al limón

Milhojas de vainilla y caramelo

Fuente de chocolate

Mochis de pistacho

Sweet Show-cooking

Crêpes Suzette

Babá XL al ron con chantilly de vainilla

Agua, café y té

Por favor infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, tenemos a su disposición el listado completo de alérgenos.

90 € por persona IVA incluido

Gluten / Cerdo / Lácteos / Frutos secos / Huevo / Vegano

CARTA DE BEBIDAS BRUNCH

PAQUETE DE BEBIDAS PREMIUM 58 € / pers.
Cóctel de bienvenida, copa de R de Ruinart; Prohom Experentia Blanc y Mas d'en Gil Coma Vella; y Gin-tonic para acabar

Cava		
Mestres Coquet Brut Nature 2020	12	55
Gramona Imperial Brut 2019		65
Champagne		
R de Ruinart	21	120
Ruinart Rosé		135
Louis Roederer Cristal 2015		420
Vino blanco		
Prohom Experentia Blanc 2025, D.O. Terra Alta	12	50
Habla de ti... 2024, I.G.P. Extremadura		45
Ossian 2023, I.G.P. Castilla y León		85
Grand Regnard 2023, A.O.C. Chablis		110
Vino Rosado		
Whispering Angel 2022, A.O.C. Côtes de Provence	14	60
Vino tinto		
Mas d'en Gil Coma Vella 2019, D.O.Q. Priorat	15	75
Cepa 21 2022, D.O. Ribera del Duero		45
Muga 2022, D.O.C. Rioja		47
Numanthia 2020, D.O. Toro		105