

El Brunch de



Copa de Moët Chandon Brut Imperial

Entrantes fríos

Nuestro paté "en croûte" con encurtidos caseros
Tomate rosa del Maresme con aguacate asado
y queso cremoso de Puig Pedrós
Ostras, navajas del Delta y carabineros cocidos

Nuestros Clásicos

Huevos Benedict con salmón
Canelón de pollo de granja
Arroz "del senyoret"
Crema fría de tomate con huevo, jamón y aire de parmesano

Pescado

Lubina en costra de hojaldre con salsa Chorón

Carne

Roastbeef de solomillo de ternera con *parmentier* de patata

Pre-postre

Selección de quesos artesanos

Buffet de postres

Tarta de chocolate y avellanas de "Jean Marie Hiblot"
Milhojas de vainilla y caramelo
Mini babá con ron y chantilly de vainilla
Cookies Majestic
Flor de pistacho y fresa

69 € por persona

Panes, mantequilla ahumada de los Pirineos y AOVE La Gramanosa
Agua café y te

Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia

CARTA DE BEBIDAS BRUNCH

MOËT CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL
PROMOCIÓN BRUNCH GASTRONOMICO DEL SOLC 9€ / 40 €

Cava

Mirgin Cuvée Majestic Gran Reserva. <i>Alella</i>	10	45
Gramona Imperial Brut		60

Champagne

R de Ruinart Brut		95
Ruinart Brut Rosé		115
Cuvée Dom Perignon		270

Vino blanco

Cau d'en Genís Cuvée Majestic. <i>Alella. Pansa blanca</i>	9	36
Menade. <i>Verdejo. Rueda</i>		36
Pazo Señorans. <i>Albariño. Rias Baixas</i>		42
Habla de ti... <i>Sauvignon blanc. Extremadura</i>		28
Waltraud. <i>Riesling. Penedès</i>		60
Les Deux Rives. <i>Chardonnay. Chablis</i>		72

Vino rosado

M de Minuty. <i>Garnacha. Provence</i>		45
--	--	----

Vino tinto

Matis Abadal Crianza. <i>Cab. Sauvignon. Pla de Bages</i>	10	42
Furvus. <i>Garnacha-Merlot. Montsant</i>		46
Muga Crianza. <i>Tempranillo. Rioja</i>		42
Finca Resalso. Tinta fina. Ribera del Duero	9	30
Pago de los capellanes crianza 2019. <i>Ribera del Duero</i>		50
Purgatori. <i>Cariñena-Garnacha. Costers del Segre</i>		70