

*El Brunch de*



*Copa de bienvenida a escoger:*

Moët Chandon Brut Imperial  
Grey Goose Bloody Mary  
St. Germain Spritz

*Entrantes fríos*

Terrina de pato, pollo de granja, cerdo, foie gras y pistachos  
Choux con cremoso de garbanzos y vegetales de invierno  
Ostras Amèlie, navajas del Delta y langostinos

*Nuestros Clásicos*

Huevos Benedict con salmón  
Canelón de pollo de granja  
Arroz de otoño con setas de temporada y butifarra de Calaf  
Sopa de pescado del mediterráneo, crujiente y alioli de azafrán  
Huevos estrellados con jamón y gamba al ajillo

*Pescado*

Lubina en costra de hojaldre con salsa Chorón

*Carne*

*Cordero a la arcilla con coles de Bruselas y parmentier de salvia*

*Re-postre*

Selección de quesos artesanos

*Buffet de postres*

Tarta de chocolate y avellanas de "Jean Marie Hiblot"  
Milhojas de vainilla y caramelo  
Torrija con caramelo  
*Mochis*

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

*Por favor infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria*

## CARTA DE BEBIDAS BRUNCH

CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL

PROMOCIÓN BRUNCH GASTRONÓMICO DE 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

### Vino blanco

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

### Vino rosado

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

### Vino tinto

Bancal del Bosc. D.O. Montsant	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