

Menú de Gala "A"

Escalibada de Verduras con Crujiente de Queso de Cabra

Escalopines de Ibérico con Trompetas de la Muerte

Pastelito Cardinal

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

Vino Tinto Torres Coronas Crianza

Cava Vallformosa Brut Nature

Aguas Minerales

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

Menú de Gala "B"

Mil Hojas de Salmón Ahumado con Brandada de Bacalao

Costillar de Cordero Deshuesado y Asado con Hierbas Aromáticas y su Jugo

Praliné de Avellanas con Nougat

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

Vino Blanco Penedès Torres Viña Sol

Vino Tinto Torres Coronas Crianza

Cava Cavas Hill Brut Nature Reserva Oro

Aguas Minerales

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

Menú de Gala "C"

Tronco de Merluza Palangre a la Santurce con Ajos y Bacon

Medallón de Ternera a la Salsa Cabernet

Choco Coco con Culis de Arándanos

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

Vino Blanco Penedès Torres Viña Sol

Vino Tinto Torres Coronas Crianza

Cava Cavas Hill Brut Nature Reserva Oro

Aguas Minerales

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

Menú de Gala "D"

Suprema de Dorada Rellena de Espinacas a la Catalana

Solomillo de Ternera a la Crema de Foie con Cebollitas Glaseadas

Royal de Avellanas

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

Vino Blanco Penedès Torres Viña Sol

Vino Tinto Torres Coronas Crianza

Cava Anna de Codorniu Brut Nature

Aguas Minerales

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.