

PESSONS RESTAURANT

MENÚ PESSONS

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda



PRIMERS

Pissarra d'embotits ibèrics amb coca de Folgueroles
Favetes saltades amb botifarra negra, pernil i menta
Foie poêlé amb parmentier i relish d'olives kalamata i figues



SEGONS A ESCOLLIR

Rib Eye d'alta qualitat de 300gr d'Angus d'Uruguay
o
Truita de riu amb crema d'ametlles torrades i pernil



POSTRES

Petit Fours



EL CELLER

ALTUN MAGNUM bodegas Altun

tempranillo 2021 DOCa RIOJA

o

3 MACABEUS BLANC albet i noya

macabeu (ecològic) 2019 DO Penedès



150 €

HORA LÍMIT FINALITZACIÓ 23.30H – TOTS ELS EXTRES D'ABONARAN DIRECTAMENT A L'ESTABLIMENT
MIN. 15 ADULTS
MAX. 50 ADULTS

PESSONS RESTAURANT

MENÚ GOURMET

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda



PRIMERS

Ostres

Tàrtar de salmó fumat amb vodka i remolatxa

Pissarra d'embotits ibèrics i formatges amb coca de Folgueroles

Foie mi-cuit fumat amb torrades

Carpaccio de Wagyu certificat (A5 Prefectura de Miyazaki)



SEGONS A ESCOLLIR

Filet Chateaubriand de vaca vella Dark Red regat amb mantega d'herbes

o

Suprema de turbot al forn



POSTRES

Petit Fours



EL CELLER

LAS OCHO MAGNUM bodega Chozas Carrascal

bobal, monastrell, tempranillo, garnatxa, c. sauvignon, c. franc, syrah, merlot 2017
VINO DE PAGO DE CHOZAS CARRASCAL

o

A PEDREIRA BLANC bodegas fulcro

albariño 2019 (93 parker) (ecològic) DO RIAS BAIXAS



200 €

HORA LÍMIT FINALITZACIÓ 23.30H – TOTS ELS EXTRES D'ABONARAN DIRECTAMENT A L'ESTABLIMENT
MIN. 15 ADULTS
MAX. 50 ADULTS

