

25 ANYS RACÓ DE SOLANELLES
Amb menús degustació de la mà de grans xefs amb estrelles Michelin.



MARIDATGE SAN MIGUEL



ENTRANTS

Ostra amb "demi glace" de vaca madurada + SELECTA DE SAN MIGUEL

La nostra lager torrada inspirada en l'estil alemany Märzenbier amb les seves suaus notes maltoses i afruitades.

Brie trufat + LEFFE BLONDE

Cervesa d'estil Blonde Ale d'alta fermentació d'origen belga amb gran intensitat aromàtica.

Carn, múscul i os (Steak tàrtar) + SAN MIGUEL 0'0 TOSTADA

Amber lager "sense alcohol" en què predominen riques notes aromàtiques a malta torrada.

PLATS PRINCIPALS

(per ordre de sortida)

Bacallà a baixa temperatura, caneló en beixamel trufada + SAN MIGUEL ESPECIAL

Ideal el perfil aromàtic d'aquesta lager daurada amb la subtillesa dels aromes a fruites blanques, plàtan i poma.

Roast Beef de filet de vedella. Llom baix d'Angus 120 gr. + SELECTA DE SAN MIGUEL

Les suaus notes torrades a malta d'aquesta Märzenbier funcionen molt bé amb la suau caramelització de la carn.

Mitjana amb bolets i salsa de mostassa + FRANZISKANER DUNKEL

Una cervesa de blat fosca que pertany a l'escola alemanya amb notes especiades en perfecte maridatge amb els bolets i la mostassa.

POSTRES

Cítrics, suflé de garrofa + PACIFICO CLARA

Sensacions fresques i afruitades, sobretot de poma vermella, d'aquesta lleugera lager mexicana



FREIXENET

IBERDELI
FOODS & PRODUCTS

Valbuero

bulthaup