

MENÚ PELAI

ENTRANTES

La Gilda Pelai: anchoa 00, bacalao, aceituna gordal y piparra
Tomates de km 0 con ventresca de atún y cebolla de Figueres
Croqueta de jamón con velo ibérico
Canelón de pato con ceps, foie y bechamel trufada

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de gamba roja
Corvina salvaje con salsa *suquet*, gambas rojas y bimis crujientes
Solomillo de vaca D.O. Gerona (180g) acompañado de patatas francesas y ensalada

POSTRE A ELEGIR

Ópera de chocolate con cremoso Dulcey, crumble y musgo de chocolate
Pain de Gênes emborrachado con ron añejo, cremoso de fruta de la pasión y helado de nata E.C.O.
Fruta de temporada con sorbete

BODEGA

Agua mineral
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal 500 crianza D.O.C.a Rioja
Cafés, infusiones y Petit Fours

55€

IVA INCLUIDO