

1er Piso Club Tennis Vic

MENÚ DE REYES 2027

Formato degustación

- Degustación de crema bullabesa.
- Gamba con envoltura crujiente de pasta kataifi.
- Alcachofa asada y confitada con brandada de bacalao y sobrasada de Mallorca.
- Brioche gratinado con carne de asado.
- Coca de foie con frutos rojos y reducción de Pedro Ximénez.
- Lomo de bacalao confitado y gratinado, con quenelle de crema de boniato y chips de patata violeta.
- Solomillo Wellington de cerdo ibérico en costra, con duxelle de setas, reducción de Oporto y miniverduras.

POSTRE

Roscón de Reyes.

BODEGA

Agua mineral · Vino blanco de Alella · Vino tinto del Montsant · Cafés.

Menú degustación cerrado: la propuesta se sirve completa y en el orden indicado.

MENÚ ÚNICO PARA TODO EL GRUPO

Precio: 57 € (IVA incluido)

En este menú no están incluidos los refrescos, licores, cerveza ni cava que se puedan pedir antes, durante o después de la comida.

MENÚ INFANTIL (HASTA 12 AÑOS)

Macarrones XL a la boloñesa con escalopa de pollo y patatas fritas, pan, bebida y roscón de Reyes.

Precio: 29 € (IVA incluido)