

# S O F I A

## Be So

MENÚ FIN DE AÑO  
2019/20

### APERITIVOS

Paté “en croûte” de caza y pistachos  
Ostras en tempura con emulsión de kale  
Ceviche de lubina con leche de tigre  
Caviar con erizos

*Corpinnat. Leopardi. Llopart. 2012*

### PRIMER PLATO

Cigalas, apionabo y guisantes lágrima del Maresme

*A.O.C. Champagne. 740. Jacquesson*

### SEGUNDO PLATO

Trufa al champagne

*A.O.C. Champagne. 740. Jacquesson*

### TERCER PLATO

Langosta con salsa “Thermidor”

*Corpinnat. Terrers Brut Nature. Recaredo. 2015*

### CUARTO PLATO

Cordero “noisette” con sorpresa láctica

*Corpinnat. Terrers Brut Nature. Recaredo. 2015*

### PRE-POSTRE

Cítricos

*Gin. Batch 1. Distillerie de Paris*

### POSTRE

Chocolate.00.2020

*A.O.C. Champagne. Dizy Terres-Rouges. Jacquesson. 2009*

Uvas, “neules” y cotillón

**280€ por persona / IVA incluido**

*Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal*