

S O F I A

Be So

MENÚ DE NAVIDAD 2019/20
24 NOCHE / 25 & 26 MEDIODIA

APERITIVO

Tosta de brandada de bacalao con cecina de Wagyu

Corpinnat. Leopardi. Llopart. 2012

ENTRANTE

Vieira trufada con cremoso de coliflor ahumado y encurtidos

D.O Rias Baixas. Embaixador. Attis. 2015

PRIMER PLATO

"Suquet" tradicional de rape

D.O Penedés. Principia Mathematica. Alemany i Corrió. 2017

SEGUNDO PLATO

Canelón clásico de carne asada con bechamel de almendras

D.O Penedés. Tradició. Huguet de Can Feixes. 2009

TERCER PLATO

Cordero lechal con sorpresa láctica

A.O.C. Côtes du Rhône. Le Rhône Chartier. 2012

POSTRES

Bola de Navidad

V.T. Conca del riu Anoia. De Nit. Raventós i Blanc. 2015

MIGNARDISES

"Neules" y turrónes

Armonía de vinos y cavas a cargo de nuestro sommelier

125€ por persona / IVA incluido

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