



El Drac &

CELLERS
TARRONÉ
1942

||| **MMM**
M
M

SOPAR MARIDATGE

16 DE MARÇ | 21:30h.

ENTRANT

Crema freda de maduixes i fruits vermells

 : Vi rosat Mas Tarroné Rosat.

PRIMER PLAT

Amanida tèbia de gules i gambes saltejades

 : Vi blanc Merian Blanc

CARN

Magret d'ànec amb reducció de nabius i Pedro Ximénez

 : Vi negre (.) Seguit

PEIX

Cueta de rap a la crema de bolets

 : Vi negre Punt I...

POSTRE

Coulant de xocolata

25€

(IVA inclòs)

**Cal reservar la taula amb antelació i es servirà el menú a taula completa.*