

MENÚ DE FESTES 2024

Primer, el plaer de compartir

Crema de patata i coliflor rostida amb perles de vinagre i “torreznos”
Tàrtar de salmó i torradetes d'algues
Roast beef de vedella amb salsa tàrtara i envinagrats
Caneló de pollastre de corral amb beixamel de ceps

El segon l'escollim

Caldereta de vedella al vi negre amb bolets
Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells i patata trencada
Salmó amb salsa de vi blanc i raïm envinagrat
Llobarro amb verduretes i romesco

Els postres els gaudim (escollim-ne un)

Assortiment de xocolates
Pastís de formatge amb confitura de figues i reducció de Forvm Merlot
Gelats artesanals Real Ice
Cremós de mascarpone amb fruita exòtica

Pa romà, aigua i cafè inclòs

Selecció Bodega Avgvstvs

Avgvstvs Primer Rosat (2023)
Avgvstvs Microvinificació Xarel·lo Mar (2017) / Macabeu (2017)
Avgvstvs Microvinificació Ull de Llebre (2020) / Avgvstvs Sauvignon Merlot (2021)

PREU PER PERSONA 52€

Màxim 1 ampolla cada 2 persones
Menú per grups a partir de 8 persones
Vàlid fins tot el mes de desembre fins el dia 22.

Informació i reserves: 663 929 552 // enoturisme@avgvstvsforvm.com