

L'HOSTAL

ESPai GASTRONÒMIC

JOVIAT
CULINARY

Una immersió autèntica en l'art de la gastronomia

MENÚ del 3 al 20 de desembre de 2024

Còctel de benvinguda

ENTRANTS FREDS

- Tàrtar de vedella de Bassola, pa xinès i maionesa de whisky.
- Gazpachuelo malagueny, ceviche d'escopinyes, sorbet de cava i espuma de rouille.

PRIMER PLAT

- Arròs del senyoret.

SEGONS PLATS

- Turbot amb salsa holandesa noisette i carxofa amb textures
- Ravioli de conill amb xocolata, tatin de ceba i llom a la brasa

POSTRES

- Mont blanc de vainilla, castanya i pera.
- Dolçaines: Mascarons

CELLER

- Proposta de maridatge de vins i begudes

Disposem de plats adaptats per al·lèrgies i intoleràncies

Preu: 28,00 €

Inclou: begudes, cafès i IVA

Descobreix més a joviatculinaryarts.com/es/