

# ▪ FRAGATA ▪

## MENÚ CUATRO-A

**Mi-Cuit de Foie Casero**, Trufa Aestivium, Sales Exóticas, Chutney de Tomate

\*\*\*\*

**Vieiras a la Plancha** Emulsión de Erizos, Espárragos Trigueros, Chalotas y Jamón Ibérico

\*\*\*\*

**Entrecote de Ternera** en Salsa de Queso Stilton y Champiñones, Patata Confitada, Pimientos de Padrón

\*\*\*\*

**Sorbete de Coco**, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

## BODEGA

**Vino Blanco** Palacio de Bornos Verdejo -Rueda-

**Vino Tinto** Viñas del Vero Tinto -Somontano-

**PVP 54,25 €**

*10% IVA no incluido*

# ▪ FRAGATA ▪

## MENÚ CUATRO.B

**Crema de Ceps**, Trufa 'Aestivium', Castañas, Foie Poêlée, Calabaza, Crostón de Chapata

\*\*\*\*

**Bacalao Confitado**, Gratinado de All i Oli de Miel, Parmentier de Espinacas, Espárragos Trigueros

\*\*\*\*

**Cochinillo Ibérico Deshuesado**, Asado Doce Horas, Chalotas, Puré Manzana y Texturas de Manzana

\*\*\*\*

**Sorbete de Coco**, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

## BODEGA

**Vino Blanco** Palacio de Bornos Verdejo -Rueda-

**Vino Tinto** Viñas del Vero Tinto -Somontano-

**PVP 56,00 €**

*10% IVA no incluido*

# ▪ FRAGATA ▪

## MENÚ CUATRO.C

**Fritura de Calamarcitos y Langostinos**, Romesco y All i Oli

\*\*\*\*

**Bogavante al Vapor**, Cortado y Salteado en Aceite de Gambas, Bouquet de Verdes

\*\*\*\*

**Solomillo de Buey con Foie a la Plancha**, Fondo de Carne, Bouquet de Verduras

\*\*\*\*

**Helado de Mango y Maracuyá**, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao

## BODEGA

**Vino Blanco**      **Can Feixes Selecció** -Penedés-

**Vino Tinto**      **Prado Rey Roble** -Ribera de Duero-

**PVP 64.75 €**  
*10% IVA no incluido*

# ▪ FRAGATA ▪

## MENÚ TAST ARROZ A-1

**Chapata con Tomate**, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

**Coca de Escalivada Catalana**, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

**Carpaccio de Atún**, Vinagreta Suave de Cebolleta y Semillas de Mostaza

**Croquetas Caseras** de Pescado y Marisco

**Fritura de Calamarcitos y Langostinos**, Romesco y All i Oli

\*\*\*\*

**Paella "Tot Pelat"** de Pescado y Marisco (Langostinos, Rape, Sepia y Mejillones)

\*\*\*\*

**Sopa de Chocolate**, Guarnición de Frutas, Crostones de Cacao, reducción de Balsámico

## BODEGA

**Vino Blanco** **Palacio de Bornos Verdejo** -Rueda-

**PVP 51,95 €**

*10% IVA no incluido*

# ▪ FRAGATA ▪

## MENÚ TAST ARROZ A-2

**Chapata con Tomate**, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

**Anchoas del Cantábrico**, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

**Jamón de Guijuelo** "Reserva 4 años"

**Mi-Cuit de Foie Casero**, Trufa Aestivium, Sales Exóticas, Chutney de Tomate

**Croquetas Caseras** de Pescado y Marisco

**Fritura de Calamarcitos y Langostinos**, Romesco y All i Oli

\*\*\*\*

**Arroz Caldoso con Bogavante** y Patitas de Calamar

\*\*\*\*

**Sacher de Texturas de Chocolate** (Mousse, Cremoso, Bizcocho de Galleta), Reducción Naranja

## BODEGA

**Vino Blanco** **Can Feixes Selecció** -Penedés-

**PVP 63,50 €**

*10% IVA no incluido*

# ▪ FRAGATA ▪

## MENU TAST CARNE C-1

**Chapata con Tomate**, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

**Coca de Escalivada Catalana**, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

**Raviolis Rellenos de Foie**, Salsa de Múrgulas (Colmenillas)

**Croquetas Caseras** de Pescado y Marisco

**Fritura de Langostinos y Calamarcitos**, Romesco y All i Oli

\*\*\*\*

**Entrecote de Ternera** en Salsa de Queso Stilton y Champiñones, Patata Confitada, Pimientos de Padrón

\*\*\*\*

**Sorbete de Coco**, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

## BODEGA

**Vino Blanco**      **Palacio de Bornos Verdejo** -Rueda-

**Vino Tinto**      **Viñas del Vero Tinto** -Somontano-

**PVP 52,50 €**  
*10% IVA no incluido*

# ▪ FRAGATA ▪

## MENÚ TAST CARNE C-2

**Chapata con Tomate**, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

**Anchoas del Cantábrico**, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

**Jamón de Guijuelo** "Reserva 4 años"

**Mi-Cuit de Foie Casero**, Trufa Aestivium, Sales Exóticas, Chutney de Tomate

**Croquetas Caseras** de Pescado y Marisco

**Fritura de Langostinos y Calamarcitos**, Romesco y All i Oli

\*\*\*\*

**Solomillo de Buey con Foie a la Plancha**, Fondo de Carne, Bouquet de Verduras

\*\*\*\*

**Helado de Mango y Maracuyá**, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao

## BODEGA

**Vino Blanco**      **Can Feixes Selecció** -Penedés-

**Vino Tinto**      **Viñas del Vero Tinto** -Somontano-

**PVP 64,95 €**

*10% IVA no incluido*

# ▪ FRAGATA ▪

## **MENÚ TAST PESCADO P-1**

**Chapata con Tomate**, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

**Coca de Escalivada Catalana**, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

**Carpaccio de Atún**, Vinagreta Suave de Cebolleta y Semillas de Mostaza

**Croquetas Caseras** de Pescado y Marisco

**Fritura de Calamarcitos y Langostinos**, Romesco y All i Oli

\*\*\*\*

**Rape Marinera**, Langostinos, Gratén de All i Oli de Ajos Tiernos

\*\*\*\*

**Sorbete de Coco**, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de galleta Streusel

## **BODEGA**

**Vino Blanco** **Palacio de Bornos Verdejo** -Rueda-

**PVP 57,00 €**

*10% IVA no incluido*



# ▪ FRAGATA ▪

## **MENÚ TAST PESCADO P-2**

**Chapata con Tomate**, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

**Anchoas del Cantábrico**, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

**Jamón de Guijuelo** "Reserva 4 años"

**Mi-Cuit de Foie Casero**, Trufa Aestivium, Sales Exóticas, Chutney de Tomate

**Croquetas Caseras** de Pescado y Marisco

\*\*\*\*

**Lubina Salvaje**, Salsa de Hinojo, Salteado de Bulbo de Hinojo y Bacon, Patata Lila

\*\*\*\*

**Helado de Mango y Maracuyá**, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao

## **BODEGA**

**Vino Blanco**    **Can Feixes Selecció** -Penedés-

**PVP 64,95 €**  
*10% IVA no incluido*