

MENÚ ALERQUIN 35€

Copa de bienvenida y nuestros snacks

DEGUSTACIÓN

Fritura de rabas de sepia con sablillé de lima

Cocas de tartar de salmón con queso gouda al graten.

Alitas de pollo marinadas con salsa dulce.

SEGUNDOS (a escoger)

Morro de bacalao a la muselina de ajos sobre lecho de tomate confitado

Filete ibérico en salsa de merlot y melocotón de Calanda.

Mouse de queso fresco con arandanos.

BODEGA

Vino Blanco D.O Penedès

Vino Tinto D.O. Rioja

Aguas minerales y café



MENÚ TRES MUSICOS 45€

Copa de bienvenida y nuestros snacks

DEGUSTACIÓN

Cocas de tartar de salmón con queso gouda al graten.

Langostinos a la parrilla marinados con aceite de sésamo, coco y hojas de lima.

Empanadillas japonesas a la plancha con glacé de caramelo.

SEGUNDOS (a escoger)

Lomos de lubina perfumados con mantequilla de escalonias, lima y ceboulette.

Pato confitado con salsa de frutos rojos del bosque.

Pirámide de chocolate relleno de frambuesas.

BODEGA

Vino Blanco D.O Penedès

Vino Tinto D.O. Rioja

Aguas minerales y café



MENÚ MUSA 55€

Copa de bienvenida y nuestros snacks

DEGUSTACIÓN

Virutas de Jamón de bellota con sus chapatas con tomate.

Terrina de foie "mi-cuit" con mermelada de naranja amarga.

Langostinos a la parrilla marinados con sésamo, coco, y hojas de lima.

SEGUNDOS (a escoger)

Fricando de Rape con merluza con setas de temporada.

Solomillo de ternera con sala de trufa y foie.

Diamante de chocolate en tres texturas.

BODEGA

Vino Blanco D.O Penedès

Vino Tinto D.O. Rioja

Aguas minerales y café



Carrer de la Plata N°3

Servicio de cocina de martes a domingo

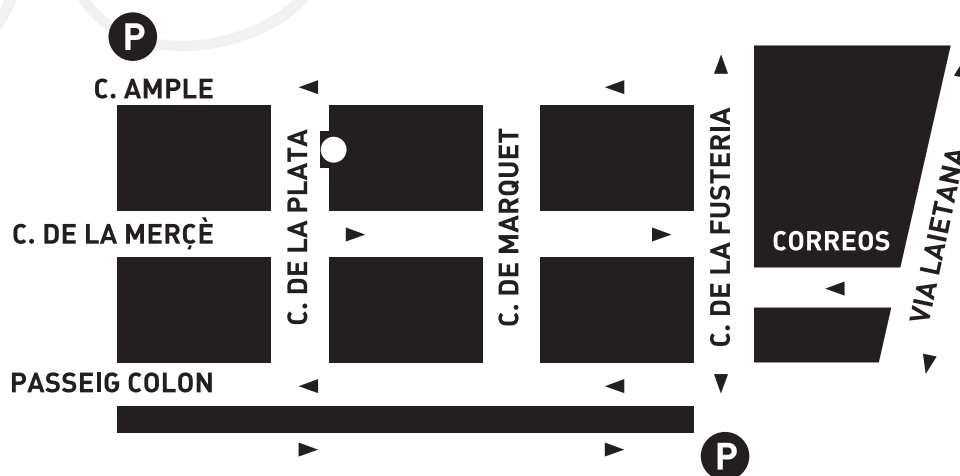
19:00h. a 00:00h.

Información y reservas

93 319 92 98

reservas@classicgotic.es

www.classicgotic.es



Parkings: C Ample, 29 - Moll de la fusta