



COSTERS DEL SIÓ

vins de finca



- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón ibérico y huevo.
► Maridado con Blanco Siós Pla del Lladoner.
- Tostada de mascarpone con surtido de setas y cebolla caramelizada.
► Maridado con Petit Siós Tinto.
- Canelones de pies de cerdo y trufa.
► Maridado con Siós Cau del Gat.
- Bacalao con miel y canela.
► Maridado con cava Siós Brut Blanc de Noirs Reserva.
- Medallones de solomillo de ternera con compota de mango.
► Maridado con Alto Siós.
- Postre Especial.
► Maridado con cava Siós Brut Rosé Reserva.



33€

Todo incluido

Reservas desde



93 775 58 45

