

MENUS DE GRUPOS

torre d'alta mar

R E S T A U R A N T

MENU AZUL

Aperitivo del chef

Salmorejo ligero con caballa curada en sal y aceite de albahaca

Canelón de bogavante y gamba con salsa de marisco

Rodaballo al vapor, salsa de estragón y tempura de verduritas

Mouse de violetas con bizcocho de yogur, gelatina y merengue

BODEGA

Vino blanco Crisalys D.O. Penedès

Vino tinto Muga Crianza D.P. Rioja

Cava Raventós i blanc D.O. Cava

Agua mineral

MENU DOS MARES

Aperitivo del chef

Rape marinado en leche de tigre, bimi, algas y cilantro

Ravioli de verduras y langostinos con vichyssoise y sésamo

Bullabesa de pescado, marisco y salsa rouille

Helado de chocolate, crujiente, aceite de oliva y caramelo

BODEGA

Vino blanco Crisalys D.O. Penedès

Vino tinto Muga Crianza D.P. Rioja

Cava Raventós i blanc D.O. Cava

Agua mineral

MENU OCEANO

Aperitivo del chef

Caviar imperial sobre crujiente fino de mantequilla trufada

Dorada aliñada en su dashi con brotes cítricos y huevas de pescado

Arroz cremoso de gambas y salicornia

Merluza con su crema pilpil y crujiente de placton

Lomo alto de vaca (Ribe ye), maitake confitado y coulis de naranja

Coulant de chocolate janduja con praliné de avellanas y vainilla thaiti

BODEGA

Vino blanco Crisalys D.O. Penedès

Vino tinto Muga Crianza D.P. Rioja

Cava Raventós i blanc D.O. Cava

Agua mineral