

restaurant
CAL TALLÓN

MENÚ DEGUSTACIÓ

nit de Cap d'any,
31 de desembre de 2024.

Kir Royal de magrana.

Gougère de carbassa violí.

Brioche de pollastre rostit amb escamarlans.

Amanida de card vermell arrissat
amb cecina premium IGP León i ametlles torrades.

Consomé Bocuse de trompeta de la mort.

Llamàntol a la cardinal.

Filet Wellington.

Poma blanca.

Singular Gran Reserva màgnum
macabeu, xarel·lo i parellada.
Celler Kripta – DO Cava

Tot el menú va acompanyat de pa artesà fet amb massa mare
i blats d'origen pel forn Camilo de la Beguda Alta.

120,00 € (preu per persona)

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, informeu al nostre personal de sala.