

MENÚ TAITTINGER
UN BRINDIS A LA EXCELENCIA

CHAMPAGNE TAITTINGER RESERVE BRUT

Sorbete de judía verde con tomatitos cherry semi deshidratados

Cebollitas de Figueres al aroma de bacón y trufa

Puerro asado con romesco verde

Vieira a la meunière de crustáceos y lima con ñoqui cremoso de boniato

CHAMPAGNE TAITTINGER LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE

Rigattoni relleno de bogavante y verduritas con crema de erizos

Salmonete de roca, pesto marino y ragú de mejillones

CHAMPAGNE ROSÉ PRESTIGE TAITTINGER

Costilla de cerdo duroc a baja temperatura, espardeñas a la brasa y caviar

Queso y Taittinger, armonía burbujeante by Toni Gerez

CHAMPAGNE TAITTINGER COMPTES

Aceite de oliva virgen extra CLOS DE LA TORRE, helado de flor de azahar y aire de miel

PETITS-FOURS

Burbuja dorada, un bombón que evoca el lujo y las burbujas del champagne

Cuvée de chocolate, inspirado en la riqueza de las mejores cuvées de Taittinger

Éclat de Taittinger, respetando el destello y la chispa del champagne

Brindis sublime, un homenaje a la celebración y los momentos especiales con Taittinger

Peralada, 27 octubre 2024

180€