



Proposta gastronòmica Kur·sal

Monogràfic de la Cuina i el vi Experience

by Kur.Sal

Maridatge comentat a càrrec de:

Xavi Ferre, Summiller Celler Mas Vicenç

Xupa-xups de foie i praliné de poma granny Smith
Xupa-xups de botifarra negra amb cruixents de fruits secs
Escuma de formatge blau amb nous acaramel·lades

Aeri cruixent de carpaccio de carbassó, encenalls de foie & picada catalana

El Terrat'17 Blanc

**Timbal de trinxat de col i patata amb tomàquet confitat,
calçot cuinat amb sarments i el seu cruixent**

Flors i violes Rosat'17

Salmó amb fals papillotte de verdures a l'aroma d'estragó

Mil fulles de vedella amb poma i salsa de foie

Nit de Lluna'16 Negre criança

Arrop de fruits secs i cítrics amb gelat de vainilla

Vi del vent dolç

Inclou:

Aigua mineral

Vins CELLER MAS VICENÇ, DO Tarragona

Cafè

PREU: 45,00 €

Els preus inclouen el 10% d'i.v.a.

16 Febrer'18
21:30
Places limitades

Kur·sal
Restaurant