ANGLE
RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA GRUPOS

Aperitivos de bienvenida

Nube de Mojito

Cánula de maíz con foie gras y salsa mole

Crujiente de piñones, trufa y café

Mejillón gallego con piquillo ahumado

Panipuri con atún y dashi

Royal de erizo de mar con caviar de beluga

Maitake y setas de temporada a la brasa con parmentier trufada y consomé de boletus

Bogavante Nacional con salsa bisque, chirivía y huevas de trucha

Mero al estilo thai con navajas, caviar, apio nabo y plancton

Canelón de kimchi y berenjena, picaña madurada a la brasa y ajo negro

Espaldita de cordero setas de temporada, acelga, crema de ajo y "costilla anticuchera"

Frescor Mediterráneo: Salvia, sorbete de Granny Smith con cítricos y yogurt

Texturas de frambuesa con hibiscos, jengibre y gelatina de Oporto

Aromas de Madagascar: Vainilla, cacao, caramelo salado y macadamias

Petit fours

185€ Menú Degustación
10% IVA incluido
Precio por persona
Bebidas no incluidas
Menú degustación para grupos hasta 14 comensales
Se servirá el mismo menú para todos los comensales de la mesa
Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del Chef ya que trabajamos con productos de temporada

Jordi Cruz y su equipo le desean una muy agradable estancia
Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias

ANGLE
RESTAURANT

BODEGA

OPCIÓN A
60€

Vino blanco, Abadal Picapoll, D.O. Pla de Bages

Vino tinto, Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero

Moscatel Emilin, Lustau D.O. Jerez

Aguas minerales

Cafés e infusiones

OPCIÓN B
70€

Espumoso, Coupage Angle by Mestres, D.O. Cava

Vino blanco, Pazo Señorans Colección, D.O. Rías Baixas

Vino tinto, Finca Valdepoleo, D.O.C. Rioja

Dulce Espurnes de Foc

Aguas minerales

Cafés e infusiones

OPCIÓN C
90€

Espumoso, Collet, A.O.C. Champagne

Vino blanco, Louis Jadot , A.O.C. Chablis

Vino tinto, Les Terrasses, Alvaro Palacios D.O.Q. Priorat

Dulce Sauternes, Chäteau Violet Lamothe

Aguas minerales

Cafés e infusiones

10% IVA incluido
Precios por persona
Se servirá la misma opción para todos los comensales de la mesa
Los paquetes pueden sufrir modificaciones por parte del Sommelier según temporada

Jordi Cruz y su equipo le desean una muy agradable estancia
Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias

ANGLE
RESTAURANT

OPCION DE AÑADIR
UNA COPA DE BIENVENIDA

OPCIÓN 1
9€

Espumoso:

Coupage Angle by Mestres

D.O. Cava

OPCIÓN 2
12€

Espumoso Rosado:

De nit, Raventós i Blanc

D.O. Conca del riu Anoia

OPCIÓN 3
18€

Espumoso:

La Cuvee Brut, Laurent Perrier

A.O.C. Champagne

10% IVA incluido
Precios por persona
Se servirá la misma opción para todos los comensales de la mesa
Las opciones pueden sufrir modificaciones por parte del Sommelier según temporada

Jordi Cruz y su equipo le desean una muy agradable estancia
Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias