



Menú *Sentits* Cap d' any 2017

L' Oliva d' en Ferran amb gust d' anxova

Croqueta de moniato i parmesà

Foie gras a la sal amb anguila del Delta

Salmó marinat a l' escandinava

Safata de marisc amb gambes i escamarlans de Blanes,
cloïsses i musclos



Turbó - calçots - all negre

A la brasa, acompanyat d'una parmentier de calçots i tocs d' all negre

"Châteaubriand" de filet de vedella

Amb patata trufada i suc de carn

Biscuit aeri de cacau - cumbre de vainilla - iogurts - fruits vermells

La nostra versió d' un clàssic pa de pessic de cacau amb un toc refrescant

Café

Raïm de la sort i cotilló



Celler

Aigües minerals de Veri

Roure Blanc Pansa Blanca - Albariño Condado do Tea

Petit Siós negre - Marques de vargas reserva 2012

Cava Torelló Brut i Brut Nature Reserva

Fi de festa amb DJ's i Servei de bar fins a la matinada

85,50€ p.p. iva inclòs

Esplanada del port SN (Club Vela Blanes)

972 336 329

reserves@loungerestaurantsentits.com



Menú *Sentits* Sant Esteve 2017

Copa de cava de benvinguda

Croqueta de moniato i pomesà

Foie amb anguila del Delta



Canelons de rostit d' ànec i poma

Gratinats amb una beixamel suau i pomesà



Sarsuela de peix i marisc de la Barceloneta

Com una caldereta amb trossets de peix i marisc de la llotja, tot sense espines

○

Terrina de xai a 65° amb graten de patata trufada

logurt, tomàquets i el seu suc



Crema Catalana, gelat de canyella, poma

La nostra versió del clàssic amb un toc refrescant

28,50€ Iva inclòs

Per a taules de més de 8 persones, important triar el plat principal 48h abans del dinar

Lounge Restaurant Sentits
Esplanada del port SN (Club Vela Blanes)
972 336 329
reserves@loungerestaurantsentits.com