



SOPAR DUKE ELLINGTON

Aperitiu del Chef

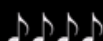
“The Manhattan Minstrel”

Tartar de llamàntol amb cítrics i el seu brou dashi



“Live in Concert”

Rellom de vedella del pirineu rossini amb puré trufat



“La Vie en Rose”

Postre elaborat pel nostre pastisser

Bodega

½ Ampolla Moët & Chandon per persona

Alguns plats poden variar segons la disponibilitat dels productes de mercat

Opció Vegana

“Blue in Green”

Crema de celery amb carxofes a la brasa i verdures adobades



“Feeling Good”

Rissoto de rossinyols i tòfona negra



“Body and Soul”

Postre vegà elaborat pel nostre pastisser

Bodega

½ Ampolla Moët & Chandon per persona

Alguns plats poden variar segons la disponibilitat dels productes de mercat

CONCERT + SOPAR DUKE ELLINGTON 100 € PER PERSONA (IVA INCLÒS)



MENU DEGUSTACIÓ TAPES LOUIS ARMSTRONG

DUO DIPS

Duo d'aperitius per untar

PRIMERS CONCORDES

Assortit de 4 tapes d'autor fredes

RITME PRINCIPAL

Assortit de 4 tapes d'autor calentes

DOLCES NOTES

Postre elaborat pel nostre pastisser

Bodega

1 Copa de Moët & Chandon

½ Ampolla per persona Vi Negre INICI, D.O.Q. Priorat

La composició del menú es realitza cada setmana en base a productes de temporada

CONCERT + LOUIS ARMSTRONG TAPES 65 € PER PERSONA (IVA INCLÒS)

SLIM & SLAM DUET

DUO DE DIPS

Duo d'aperitius per untar

Bodega

1 Copa de Moët & Chandon

La composició del menú es realitza cada setmana en base a productes de temporada

CONCERT + SLIM & SLAM DUET 25 € PER PERSONA (IVA INCLÒS)

JAZZ COVER CAFÉ VIENÈS

1 COPA DE MOËT & CHANDON

CONCERT + 1 COPA DE MOËT & CHANDON 20 € PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Per a més informació y reserves, truqui al 93 255 30 06 o envii la seva sol·licitud per e-mail a l'adreça de correu electrònic: jazzclubvienès@hotelcasafuster.com