

les magnòlies  
+  
**LLOPART**

**SOPAR FESTIVAL:  
MAR, TERRA I VINYA**

Tartaleta de raïm i chantilly de mostassa

Cresta de gall, gamba vermella de  
Blanes, tàperes fregides i piquillos

*Maridat amb Llopart Magnum Rosé Brut*

Ostra i clorofil·la

*Maridat amb Llopart Panoramic Brut*

Ou de pagès, brou d'ibèrics, parmentier

trufat i magret curat a casa

*Maridat amb Llopart Microcosmos Brut Nature rosat*

Pastanaga morada amb crema d'anxova

Albergínia blanca, escamarlà de Blanes i pa negre

*Maridat amb Llopart Leopardi Brut Nature*

Mongetes del ganxet d'Arbúcies, cruixent  
de porc i espardenya

*Maridat amb Llopart Original 1887 Brut Nature*

Terrina ibèrica amb foie i "gribiche"

*Maridat amb Llopart Ex Vite Brut*

El nostre "xuixo" anisat de sobrassada

Llet merengada, canyella, llimona  
confitada i cireres

*Maridat amb Llopart Nectar mèdium dry*

Dolços pel cafè

**Selecció de pans artesanals**

Mantega feta a casa amb pebre  
de Jamaica i herbes de primavera

**Preu menú 99.00**

**IVA INCLÒS**

**12.07.23 - 20:30h**

**PER MÉS INFORMACIÓ I RESERVES:  
info@lesmagnolies.com**

 MICHELIN STAR since 2012

 SOL GUIA REPSOL since 2017