



ELS VENTS  
RESTAURANT

# Champagne & Caviar



· BIENVENIDA ·

| Limón, crema de cebolleta en cenizas y ahumado de caviar Riofrío |

| Crujiente de anguila con caviar y muselina |  
| Lanson Black Label |

| Blanco y negro: La ostra |  
| Lanson Rosé |

| Langostino de Guardamar, hinojo, cremoso de caviar Riofrío y mantequilla |

| En el río: trucha, caviar Riofrío y fuego |  
| Lanson Extra Age |

| Yema ecológica curada, hongos y caviar |

| Medallón de cabrito de Orihuela en su crujiente, jugo, hierbas y caviar Riofrío |  
| Lanson Extra Age Blanc de Blancs |



· PRE POSTRE ·

| Queso, cereza, frambuesa, y vinagre |



· POSTRE ·

| Dulce caviar, regaliz, café, chocolate, caramelo, Baileys |

| Lanson Extra Age Rosé |



· PETIT FOURS ·



**PRECIO POR PERSONA: 80€**

