



HERMANOS TORRES

EN CASA



¡ Este año, más que nunca!  
**QUEREMOS ESTAR A TU LADO**



Por eso hemos preparado  
dos opciones de menú con:

*Aperitivo,  
primer y segundo plato y sus toppings,  
postre y la Joya de chocolate.*

Incluye una botella maridada con el menú  
y una botellita de agua de Vilajuïga.

**| cada menú es para 2 personas |**

# MENÚ TRADICIÓN

195€

APERITIVO  
*de bienvenida*

...

ENSALADA DE PRESA DE BELLOTA  
*piñones verdes, calabaza y  
vinagreta de mostaza antigua*

...

BACALAO 'EL BARQUERO'  
EN SU ESENCIA  
*con pimiento del piquillo cristal y hebras*

...

BABÁ AL RON  
*con fruta de la pasión,  
mango y chantilly de vainilla*

...

*La Foya de chocolate*

Maridado con *Vino Blanco (incluye 1 botella)*  
**Terra Remota Caminante 2019 D.O. Empordà.**  
*(Garnacha blanca, Chardonnay, Chenin blanc)*  
**Agua de Vilajuïga (incluye 1 botella)**



# MENÚ EVOLUCIÓN

230€

APERITIVO  
*de bienvenida*

...

LUBINA MARINADA  
*en sal de cítricos, caviar de algas y verduras fondantes*

...

MELOSO DE CARRILLERA  
DE BELLOTA LACADA  
*con cebollas platillo y patatas primor glaseadas.*

...

LA ERA  
*de chocolate*

...

*La Joya de chocolate*

Maridado con *Vino Tinto (incluye 1 botella)*  
**Dido 2018 D.O.Montsant**  
*(Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon)*  
Agua de Vilajuïga *(incluye 1 botellita)*





## LA CAJA

medidas 35cm x 39cm x 10cm

### *Interior*

2 aperitivos.

2 primer plato.

2 segundo plato.

4 bombones.

1 botella de vino tinto o blanco.

1 botellita de agua de Vilajuiga.

1 pinzas *para poder dar el toque final* .

1 minuta con el menú, firmada por los hermanos Torres, con un código Qr con el que podrás descargar un vídeo de los Hermanos explicando las instrucciones de preparación.

| para más información |

 934 100 020

 [info@cocinahermanosstorres.com](mailto:info@cocinahermanosstorres.com)

**GRACIAS**