

Dissabte 9 de juliol de 2022

Nit d'Estiu del Museu Nacional

Menú amb maridatge Gramona a

oleum
restaurant

Us oferim un sopar d'estiu únic al **Museu Nacional** per gaudir de les millors vistes de Barcelona i de l'espectacle de llum i color de la Font Màgica de Montjuïc.

El Menú inclou un total de 4 plats, maridats amb 4 escumosos de ***Gramona***.

Un enòleg professional de **Bodegues Gramona** donarà les explicacions del procés d'elaboració del **Corpinnat** i les seves característiques.

Consulteu el menú a les pàgines següents, on s'hi inclou una opció per a vegetarians.

El millor complement de la vostra visita a la Nit d'Estiu del Museu Nacional!

Horari sopar:

Inici: 20:30h. Ateses les característiques del sopar, es prega la màxima puntualitat dels comensals

Final: 23:00h

Preu: 40 € (IVA inclòs)

Reserva imprescindible:

Tel. 93 289 06 79 | oleum@singulariscatering.com

O bé a través de l'app de The Fork:



øleum

restaurant

Nit d'Estiu del Museu Nacional - 9 de juliol de 2022

Menú amb maridatge Gramona

Per començar

Teula cruixent amb pernil ibèric
Gramona Rosé Brut

*

Entrant

Caneló de carabassó amb formatge fresc,
salmó marinat i brots tendres
Gramona Argent

*

Principal

Presa ibèrica amb saltat de bolets i carxofes confitades
Gramona Tres Lustros

*

Postres

Coca de revetlla
Gramona Imperial

*

Cafès

Pa rústic

PREU PER PERSONA: 40,00€ (IVA inclòs)



Nit d'Estiu del Museu Nacional - 9 de juliol de 2022

Menú vegetarià amb maridatge Gramona

Per començar

Regañá amb bava ganoush d'albergínia rostida
Gramona Rosé Brut

*

Entrant

Gaspatxo amb cruixent de cereals
i espècies mediterrànies
Gramona Argent

*

Principal

Risotto de verdures i bolets amb oli de tòfona
Gramona Tres Lustros

*

Postres

Coca de revetlla o broqueta de fruita
Gramona Imperial

*

Cafès

Pa rústic

PREU PER PERSONA: 40,00€ (IVA inclòs)