



MENÚ DE FIESTAS

UNOS APERITIVOS PARA EMPEZAR

Tartar de vieira con mango y tomate, macerado con albaricoque y albahaca
Tataki de atún rojo con salsa teriyaki
Champiñón gratinado, relleno de jamón ibérico y cebolla caramelizada
Coca de Folgueroles con tomate y jamón ibérico

PRIMEROS A ESCOGER

Ensalada de lechugas con salmón ahumado, gulas y frutos rojos, con vinagreta de fresa y eneldo
Sopa bullabesa de rape y marisco
Canelones de la abuela de Navidad con foie y crujiente de parmesano
Crep de bogavante y langosta con salsa suave de centollo

SEGUNDOS A ESCOGER

Suprema de luvina salvaje con crema de cítricos acompañado de pimientos y tomate cherry caramelizada
Lenguado al cava con timbal de arroz y frutos secos
Filete de buey a la brasa o con salsa de café de París acompañado de un mil hojas de patata
Pierna de cabrito al horno con verduritas parisinas

POSTRES A ESCOGER

Carpaccio de piña con crema quemada
Helado de turrón con chocolate caliente
Tarta de mousse de limón
Coulant de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS

Agua mineral
Vino blanco Vol d'Ànima de Raimat
Vino negro Viña Pomal Centenario Crianza
Cava Codorniu Prima Vides Brut

Cafes y infusiones con Petit fours

49,50 € IVA INCLUIDO

Menú para los días 25 y 26 de diciembre, 1 y 6 de enero