

MENÚ DE FESTES

UNS APERITIUS PER COMENÇAR

Tartar de vieira amb mango i tomàquet, macerat amb albercoc i alfàbrega
Tataki de tonyina vermella amb salsa teriyaki
Xampinyó gratinat, farcit de pernil ibèric i ceba caramelitzada
Coca de Folgueroles amb tomàquet i pernil ibèric

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida d'enciams amb salmó fumat, gules i fruits vermells, amb vinagreta de maduixa i anet
Sopa bullabessa de rap i marisc
Canelons de l'àvia de Nadal amb foie i cruixent de parmesà
Crep de llamantol i llagosta amb salsa suau de "centollo"

SEGONS A ESCOLLIR

Suprema de llobarro salvatge amb crema de cítrics acompanyat de pebrot i tomaquet cherry caramelitzat
Llenguado al cava amb timbal d'arròs i fruits secs
Filet de bou a la brasa o amb salsa de café de París acompanyat d'un mil fulls de patata
Cuixa de cabrit al forn amb verduretes parisines

POSTRES A ESCOLLIR

Carpaccio de pinya amb crema cremada
Gelats de torró amb xocolata calenta
Tarta de mousse de llimona
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

BEGUDES

Aigua mineral
Vi blanc Vol d'Ànima de Raimat
Vi negre Viña Pomal Centenario Crianza
Cava Codorniu Prima Vides Brut

Cafès i infusions amb Petit fours

49,50 € IVA INCLÒS

Menú pels dies 25 i 26 de desembre, 1 i 6 de gener