

# Menu Cap d'any 24-25

## PICAPICA

**Blinis de slamó marinat, ous de truita i vinagreta suau d'anchova i parmesà**  
Blinis con salmon marinado, huevos de trucha y vinagreta suave de anchoa y parmesano

**Croquetes de cua de bou rostida amb la seva emulsió**  
Croquetas de rabo de toro guisado con emulsión de su rustido

## ENTRANT

**Crema de llamantol, tartar de gambes, crema cítrica i alga souflada**  
Crema de bogavante con tartar de gamba, crema cítrica y alga souflada

## MAR

**Filet de llobarro amb demiglance, bolets trufats i cebetes confitades amb amanida de tirabecs**  
Filete de lubina con demiglance de setas trufadas, cebollitas confitadas y ensalada de tirabeques

## TERRA

**Filet de vedella amb patates hasselback al romaní, salsa café París i espàrrecs de marge**  
Solomillo de ternera con patatas hasselback al romero, salsa café París y espárragos trigueros

## POSTRE

**Cheesecake cremós de turró amb gelat de xocolata amarga, crumble de cacao i xocolata fosa**  
Cheesecake cremosa de turrón con helado de chocolate amargo, crumble de cacao y fundido de chocolate

Raim de la sort i cotilló i 1 copa combinat inclòs

Selecció de vins del Market  
Servei de pa ,café, aigua y mitja ampolla de vi

**100€**