

Menú FIN DE AÑO

PARA EMPEZAR

Atún & lima tartar con toquecito de wasabi (1 por persona)

Croquetones de gamba roja con emulsión de mejillón y cítricos (2 por persona)

ENTRANTE

Langostinos marinados, cremoso de aguacate, brotes frescos, tomates a la albahaca, perlas de yuzu y crujientes de oliva negra

MAR

Filete de lubina con demi-glacé de setas trufadas, cebollitas confitadas y ensaladita fresca de tirabeques

TIERRA

Solomillo de ternera con patatas hasselback al romero, salsa de colmenillas y espárragos trigueros

DULCE FINAL

Cheesecake cremosa de turrón con chocolate amargo, crumble de cacao y fundido de chocolate

BODEGA

Legaris Blanco / Sisquero Rosado
Arienzo Marqués de Riscal Crianza
Cava Escofet Rosell Br

Aqua, pan i café

Uvas de la suerte y cotillón

77 € P.P
IVA INCLÒS

Menu CAP D'ANY

PER COMENÇAR

Tonyina & llima tartar amb toc de wasabi (1 per pax)

Croquetons de gamba vermella amb emulsió de musclo i cítrics (2 per pax)

ENTRANT

Llagostins marinats, cremós d'alvocat, brots frescos, tomàquets a l'alfàbrega, perles de yuzu i crujents d'oliva negra

MAR

Filet de llobarro amb demi-glacé de bolets trufats, cebetes confitades i amanida fresca de tirabecs

TERRA

Filet de vedella amb patates hasselback al romaní, salsa de mórgoles i espàrrecs de marge

DOLÇ FINAL

Cheesecake cremosa de torró amb gelat de xocolata amarga, crumble de cacau i fosa de xocolata

CELLER

Legaris Blanco / Sisquero Rosado
Arienzo Marqués de Riscal Crianza
Cava Escofet Rosell Br

Aigua, pa i cafè

Raïms de la sort i cotilló

77€
IVA INCLÒS

Menu END OF YEAR

STARTERS

Tuna & lime tartar with a touch of wasabi (1 per person)

Red shrimp croquettes with mussel and citrus emulsion (2 per person)

STARTERS

Marinated prawns, creamy avocado, fresh sprouts, tomatoes with basil, yuzu pearls and crispy black olives

SEA

Sea bass fillet with truffled mushroom demi-glacé, confit onions and fresh snow peas salad

EARTH

Beef tenderloin with Rosemary hasselback potatoes, morel sauce and wild

SWEET END

Creamy nougat cheesecake with dark chocolate ice cream, cocoa crumble and melted chocolate

CELLAR

Legaris Blanco / Sisquero Rosado
Arienzo Marqués de Riscal Crianza
Cava Escofet Rosell Br
Water, bread and coffee
Lucky grapes and party favors

77€
VAT INCLUDED

Menu FIN D'ANNEE

POUR COMMENCER

Tartare de thon & citron vert avec une touche de wasabi (1 par personne)

Crevettes rouges, émulsion de moules et agrumes (2 par personne)

ENTRANT

Crevettes marinées, crémeux d'avocat, pousses fraîches, tomates au basilic, perles de yuzu et olives noires croustillantes

MER

Filet de bar, demi-glacé de champignons truffés, oignons confits et salade de pois mange-tout frais

TERRE

Filet de mignon de boeuf, pommes de terre hasselback au romarin, sauce aux morilles et asperges sauvages

FIN DOUX

Cheesecake crémeux au nougat avec glace au chocolat noir, crumble au cacao et chocolat fondu

CAVE

Legaris Blanco / Sisquero Rosado
Arienzo Marqués de Riscal Crianza
Cava Escofet Rosell Br

Eau, pain et café

Raisins porte-bonheur et cotillons

77€
TVA INCLUSE