

MENÚ DE

Cap d'any

A TAULA

125€

OLIVA D'OR

PER COMENÇAR

BACALLÀ FUMAT AMB LA SEVA BRANDADA I PELL

TORRÓ DE FOIE AMB LLIMONA

BRIOIX DE VEDELLA I SALSÀ TÀRTARA

FLOR D'ALBERGÍNIA AMB OUS DE PEIX VOLADOR

PRIMER PLAT

AMANIDA DE PASTRAMI AMB PESTO DE NOUS DE CAIÓ, MESCLUM, CÍTRICS I OLIVES
KALAMATA

O

AMANIDA RUSSA AMB TIRADET DE LLOM DE TONYINA VERMELLA SALVATGE.

SEGON PLAT

LLAMÀNTOL GRATINAT AMB ALLIOLI DE CODONY I ALBORÒNIA

O

LLOM BAIX DE VEDELLA AMB SALSÀ DE TÒFONA I PATATES A LA CREMA

POSTRES

LINGOT DE XOCOLATA BLANCA I CÍTRICS: PA DE MEL I OLI D'OLIVA, MOUSSE DE
XOCOLATA BLANCA, COMPOTA DE CÍTRICS I KUMQUAT

O

ROGER DE FESTUCS: PA DE FARRÓ, MOUSSE DE FESTUCS AMB MASCARPONE I
PRALINÉ DE FESTUCS.

VINS

BLANC: RAVENTÓS DE ALELLA SARRIERA

NEGRE: MARTINEZ CORTA, TEMPRANILLO

CAVA: ALSINA & SARDÀ

COTILLÓ, RAÏM, TORRÓ I MÚSICA