

MENÚ DE DE CAP D'ANY 2019

APERITIUS FRED

Tartar de salmó fumat, alvocat i cítrics

Cocktail esponjós de Bloody Mary de cranc blau del Delta de l'Ebre

Bombó de pernil ibèric amb formatge cremós i pesto d'alfàbrega

Trufa salada cruixent de bacallà farcida de romesco d'oliva negra

APERITIUS CALIENTES

Coca de magret d'ànec i foie gras amb panses de vi

Mini patata, pop amb all i oli gratinat d'alls confitats i pimentó

Navalles al forn amb herbes mediterrànies

Caneló de cua de bou amb bolets

SEGONS A ESCOLLIR

Fricandó de rap amb bolets

Timbal de melòs de vedella, patata i salsa de vi

Postres

Mousse de textures tropicals

Trufa cruixent de xocolata farcida de Baileys i avellana caramel·litzada

Boseta de raïm de cap d'any

38 €IVA INCLOS PER PERSONA

MENÚ FIN DE AÑO 2019

APERITIVOS FRÍOS

Tartar de salmón ahumado, aguacate y cítricos

Cocktail esponjoso de Bloody Mary CON cangrejo azul del Delta del Ebro

Bombón de jamón ibérico con queso cremoso y pesto de albahaca

Trufa salada crujiente de bacalao rellena de romesco de oliva negra

APERITIVOS CALIENTES

Coca de magret de pato y foie gras con pasas de vino

Mini patata, pulpo con alioli gratinado de ajos confitados y Pimienta

Navajas al horno con hierbas mediterráneas

Canelón de rabo de buey con setas

SEGUNDOS A ESCOGER ENTRE:

Fricandó de rape con setas

Timbal de meloso de ternera, patata y salsa de vino

POSTRE

Mousse de texturas tropicales

Trufa crujiente de chocolate relleno de Baileys y avellana caramelizada

Bolsa de racimos de uva

38 € IVA INCLUIDA / POR PERSONA