Menú Cap d'Any | Menú Noche Vieja

Aperitiu | Aperitivo

Ostra amb salsa ponzu
Ostra con salsa ponzu

Coca cruixent amb pernil ibèric
Coca crujiente con jamón ibérico

Puri de salmó fumat amb cremós de formatge
Puri de salmón ahumado con cremoso de queso

Cullereta de tàrtar de tonyina amb alvocat
Cucharita de tartar de atún con aguacate

Mos de picanya fumada amb encenalls de foie
Bocado de picaña ahumada con virutas de foie

Entrant | Entrante

Bisque de llamàntol amb zamburinyes lleugerament marcades, carxofa confitada, vel de papada i oli de corall
Bisque de bogavante con zamburiñas ligeramente marcadas, alcachofa confitada, velo de papada y aceite de coral

Peix | Pescado

Llobarro salvatge amb beurre blanc perfumada amb fonoll, tàrtar d'api-rave brasejat i oli verd
Lubina salvaje con beurre blanc perfumada con hinojo, tartar de apionabo braseado y aceite verde

Carn | Carne

Magret d'ànec brasejat amb peres confitades amb garnatxa i crema de foie
Magret de pato braseado con peras confitadas con garnacha y crema de foie

Postre

Ganache de xocolata 70% amb praliné fred d'avellanes i neula cruixent
Ganache de chocolate al 70% con praliné frío de avellanas y barquillo crujiente

Petits Fours

Assortiment de torrons i neules
Surtido de turrones y neulas

Bodega

Aigua, Vi blanc Obsequi, Vi negre Amfitrió, Cava Privat Brut Nature Reserva, Cafè i Infusions
Agua, Vino blanco Obsequi, Vino tinto Amfitrió, Cava Privat Brut Nature Reserva, Café e Infusiones

110€ preu per persona | precio por persona