Menu du réveillon de Noël
Christmas Eve Dinner Menu

Apéritif | Appetizer

«Escudella de mar» de galère avec petit chou farci au poisson et aux légumes aromatiques du bouillon
Sea galley broth with a small cabbage parcel stuffed with fish and aromatic vegetables from the stock

Entrée | Starter

Cannelloni de merlu de ligne et petite crevette, velouté et glace de son corail
Longline hake and small shrimp cannelloni with velouté and coral glace

Plat principal | Main Course

Poulet farci à la truffe, échalotes confites au grenache,
purée de céleri-rave et jus de rôti
Truffle-stuffed chicken with shallots confit in Grenache wine,
celeriac purée and its roasting jus

Dessert

«Pain perdu de Santa Teresa» avec crémeux au nougat et pistaches
Santa Teresa-style French toast with creamy nougat and pistachios

Petits Fours

Assortiment de nougats et de gaufrettes
Assortment of nougat and wafer biscuits

Boissons | Drinks

Eau, vin blanc Obsequi, vin rouge 5 Finques, cava Privat Brut Nature Reserva, café et infusions
Water, Obsequi white wine, 5 Finques red wine, Privat Brut Nature Reserva cava, coffee and herbal teas

55 € par personne | per person