





## RESTAURANT



### MENÚ DE NADAL 55

#### Fougasse

amb herbes provençals, pesto de tomàquet

#### Croqueta 2u.

de pernil ibèric

#### Coca

de carxofes, llardons de porc Duroc, bolets de temporada

#### Porros

escalivats, burrata, avellanes i el seu oli

#### Pop

a la brasa, alberginia amb miso i romesco de kimchi

#### Pollastre

de corral arrebossat cruixent, ceba a la "Diabla" i tomàquet confitat

#### Torrada de Santa Teresa

cremosa cruixent amb gelat de llet fumada

Vi Blanc Alta Alella Pansa Blanca D.O. Alella

Vi Negre Prohon Negre D.O Terra Alta

Cervesa de barril

Refrescs, Aigua, Cafè / Te

**55€ PER PERSONA (IVA inclòs)**

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, siusplau, informeu-nos.

# a

## RESTAURANT



### MENÚ DE NADAL 70

#### Xusco

pa de pagès tradicional amb mantega d'algues

#### Crunxi-Tacos 2u.

de patata, gamba vermella amb llima, pebre d'Espelette i alga nori

#### Carpaccio

d'escamarlà, llima-llimona-estragó i oli d'oliva Morruda

#### Foie

Royal de foie-gras caramelitzat, condonys confitats, formatge de cabra

#### Rom

a la brasa servit en espina i capdells templats amb vinagreta de piquillo

#### Tatin

de cua de bou amb pomes

#### Mousse tropical

passió, pinya, mango i coco

Vi Blanc Petit Sao D.O. Costers del Segre

Vi Negre Petit Nur D.O.Q Priorat

Cervesa de barril

Refrescs, Aigua, Cafè / Te

**70€ PER PERSONA (IVA inclòs)**

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, siusplau, informeu-nos.



## RESTAURANT



### MENÚ NIT DE NADAL

Ostra Normandia n2  
amb cítrics i caviar de truita

Crunxi-Taco  
de patata amb llobarro, alga nori i full de caputxina

Fals ravioli  
de gamba vermella, panacotta de llima i estragó

Xusco  
de pa d'espelta, mantega fumada amb closca de pinya verda

Foie  
Royal de foie-gras, crema de topinambur i nap negre fumat

Turbot  
en mantega de safrà, trompeta de la mort i full de mostassa picant

Espatlla  
de cabrit enfangat a la cullera i cebetes glacejades

Mil Fulles  
de crema de vainilla-passió

Selecció de torrons, massapans i neules

Cava Mas Candi D.O. Cava  
Vi Blanc Cucu D.O. Castilla León  
Vi Negre Comalats D.O. Costers del Segre  
Vi Dolç, Aigua i Cafè

**115€ PER PERSONA (IVA inclòs)**

Champagne Dom Pérignon Vintage 2006 (+150€)

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, siusplau, informeu-nos.



## RESTAURANT



### MENÚ DE CAP D'ANY

#### Crunxi-taco

de patata amb tàrtar de vedella i tòfona negra Melanosporum

#### Eriçó

a la seva closca amb la seva holandesa iodada i llima

#### Bunyols

d'ostres de Normandia amb caviar imperial

#### Pa de vidre

amb mantega de tòfona negra Melanosporum

#### Ventresca de tonyina salvatge

confitada i freda, pèsols i brots amb gelée acidulada

#### Llobarro

cruixent, bolets silvestres i tubercles amb salsa "verjus"

#### Premnat fullat de bou

"bourguignon", espinacs i gratin de compté

#### Mousse

de caramel, ametlles torrades i llimona

#### Dolços nadalencs, raïm i cotilló

Vi Blanc Via Fora D.O. Pendés

Vi Negre Gomez Cruzado Crianza D.O. Rioja

Champagne Delamotte

Vi Dolç, Aigua i Cafè

**190€ PER PERSONA (IVA inclòs)**

Champagne Dom Pérignon Vintage 2006 (+150€)

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, siusplau, informeu-nos.

