

CELEBRA CON NOSOTROS

Menú AÑO NUEVO

PRIMEROS

Escudella con galets y pelota
Mézclum de ensalada con frutas naturales a la vinagreta de mango y queso fresco
Crema de puerro y calabaza asada con crujiente de ajo
Tartar de aguacate y salmón marinado a la vinagreta de Módena
Canelones carn d'olla con bechamel trufada

SEGUNDOS

Suquet de rape dels pescadors
Filete de lubina sobre espárragos verdes al aceite de albahaca con ajos
Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con verduritas thai
Medallones de solomillo de ternera a la reducción de Somontano con patata laminada
Lomo alto al horno con salteado de setas y cebollitas perla caramelizadas

POSTRES

Chocolate guanaja con vainilla y crujiente de macadamia
Lionesas de trufa con crema inglesa y fresa liofilizada
Sorbete de marc de cava y menta
Trío de frutas naturales a la reducción de moscatel de Sitges
Helado de chocolate belga y crocant de almendra

BODEGA

Vino blanco Valdubón Sauvignon Blanc D.O. Rueda
Vino tinto Ederra Crianza D.O. Rioja
Cava Calipolis Brut Nature

PRECIO

49€

PERSONA

I.V.A INCLUIDO