

MENÚ DE

fin de año

EN MESA

OLIVA DE ORO

125€

PARA COMENZAR

BACALAO AHUMADO CON SU BRANDADA Y SU PIEL

TURRÓN DE FOIE CON LIMA

BRIOIX DE TERNERA Y SALSA TÁRTARA

FLOR DE ALCACHOFA CON HUEVAS PEZ VOLADOR

PRIMER PLATO

ENSALADA DE PASTRAMI CON PESTO DE ANACARDOS, MEZCLUM, CÍTRICOS Y
ACEITUNAS KALAMATA

O

ENSALADILLA ROSA CON TIRADITO DE LOMO DE ATÚN ROJO SALVAJE

SEGUNDO PLATO

BOGAVANTE GRATINADO CON ALIOLI DE MEMBRILLO Y ALBORONÍA

O

LOMO BAJO DE TERNERA CON SALSA TRUFADA Y PATATAS A LA CREMA

POSTRES

LINGOTE DE CHOCOLATE BLANCO Y CÍTRICOS: BIZCOCHO DE MIEL Y ACEITE DE
OLIVA, MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, COMPOTA DE CÍTRICOS Y KUMQUAT

O

ROGER DE PISTACHO: BIZCOCHO DE AVELLANA, MOUSSE DE PISTACHO CON
MASCARPONE Y PRALINÉ DE PISTACHO

VINOS

BLANCO: RAVENTÓS DE ALELLA SARRIERA

NEGRO: MARTINEZ CORTA, TEMPRANILLO

CAVA: ALSINA & SARDÀ

COTILLÓN, UVAS, TURRÓN Y MÚSICA