



Menú de fin de año

SNACKS

- Crujiente de bacalao
- Vieira con alcachofa anisada
- Ravioli de gamba con relleno de ceps confitado
- Tosta de briox con tartar de vaca
- Royal de foie con turrón y lima
- Cono de atún rojo con mayonesa de kimchee

SEGUNDO PLATO

- Rape en salsa de setas con tomate confitado y cebollitas a la miel
- Cordero al horno con trufa y parmentier de patatas al jabugo

POSTRE

- Mil hojas nata
- Lingote de chocolate

BODEGA

- Blanco: Xics, Agustí Torelló
- Negro: Massaluca
- Cava: Alsina & Sardà

BRINDIS - COTILLÓN - TURRONES

PRECIO: 120€