

- 31 DICIEMBRE 2022 -

Menú de Fin de Año

Selección de aperitivos de Fin de Año

Atún rojo marinado en cítricos con aguacate y maíz y confeti de hierbas y flores

Colita de langosta a la brasa con una interpretación de su cabeza acompañada de mandarina, anguila ahumada, carbón y caviar azul de gamba

"Wellington" de mar con su pescado, crema de erizo al pil pil, creme fraiche de hierbas y gelée de sopa de cebolla

Poularda rellena de trufa negra y foie, salsa de oporto y chocolate con mini ensalada y crujiente de salsifí

Pre postre en dos

Curri de mango y papaya con pesto y Mosto de cacao y piña con crujiente de coco

Postre

Setas dulces del bosque

Petit fours

Uvas de la suerte

Bodega

Vino blanco Terras Gauda Etiqueta Negra 2020 (D.O. Rias Baixas)

Vino tinto El Gamberro Negre de Guarda 2015 (D.O. Terra Alta)

Champagne Mumm Grand Cordon Brut

Aguas, cervezas, refrescos y cafés e infusiones

Cotillón y fiesta con DJ en Xerta Lobby Bar

190.00 € por persona. IVA incluido.

xerta
restaurant

