

- 31 DESEMBRE 2022 -

Menú de Cap d'Any

Selecció d'aperitius del sopar de Cap d'Any

Tonyina vermella marinada en cítrics amb avocat i blat de moro i confeti d'herbes i flors

Cueta de llagosta a la brasa amb una interpretació del seu cap acompanyada de mandarina, anguila fumada, carbó i caviar blau de gamba

«Wellington» de mar amb el seu peix, crema d'eriçó al pil-pil, creme fraiche d'herbes i gelea de sopa de ceba

Pularda farcida de trufa negra i foie, salsa de porto i xocolata amb mini amanida i cruixent de salsifi

Dues primeres postres

Curri de mango i papaia amb pesto, i most de cacau i pinya amb cruixent de coco

Postres

Bolets dolços del bosc

Petit fours

Raïm de la sort

Bodega

Vi blanc Terras Gauda Etiqueta Negra 2020 (DO RIAS BAIXAS)

Vi negre El Gamberro Negre de Guarda 2015 (DO TERRA ALTA)

Champagne Mumm Grand Cordon Brut

Aigües, cerveses, refrescos i cafès i infusions

Cotilló i festa amb DJ al Xerta Lobby Bar

190,00 € per persona. IVA inclòs.

xerta
restaurant

