

Menú de Fin de Año | Menú de Cap d'Any

Cóctel de bienvenida

Còctel de benvinguda

Aperitivos del chef

Aperitius del xef

Atún Balfegó: ventresca de atún, escabeche de zanahoria, coral mix de brotes, aceite de salvia y daikon

Tonyina Balfegó: ventresca de tonyina, escabetx de pastanaga, coral mix de brots, oli de sàlvia i daikon

Caballa y almendra: cremoso de almendras, encurtido, caviar iraní Beluga, espuma de yogur y kéfir

Verat i ametlla: cremós d'ametlles, adobat, caviar iranià Beluga, escuma de iogurt i quèfir

Sepia: pil pil al jengibre, soja y mirín, rábanos frescos, extracto de salvia y tinta de calamar

Sípia: pil pil al gingebre, soja i mirín, raves frescos, extracte de sàlvia i tinta de calamar

Arroz de bogavante: arroz carnaroli cremoso de bogavante, alioli de ajos asados, tierra de algas y shiitake

Arròs de llamàntol: arròs carnaroli cremós de llamàntol, allioli d'allis rostits, terra d'algues i shiitake

Pescado Rápita: maduración de siete días, glaseado con salsa de huesos de pescado, cremosos de berenjena, teja de algas

Peix Ràpita: maduració de set dies, glacejat amb salsa d'ossos de peix, cremosos d'albergínia, teula d'algues

Cochinillo: cremoso de manzana jengibre, salsa de carne y bimís braseados

Garrí: cremós de poma gingebre, salsa de carn i bimís brasejats

Panna cotta de jengibre y vainilla

Panna cotta de gingebre i vainilla

Cremoso de calabaza y bizcocho de cinco especies

Cremós de carbassa i pa de pessic de cinc espècies

Pan, mini dulces y uvas de la suerte

Pa, mini dolços i raïms de la sort

Bodega | Celler

Vino blanco | Vi blanc Torreó de l'Indià Blanc 2023 (D.O Terra Alta)

Vino tinto | Vi negre Vizcarra 2021 (D.O Ribera del Duero)

Champagne Mumm Cordon Rouge

Agua, cerveza, refrescos y cafés e infusiones | Aigua, cervesa, refrescos i cafès i infusions

Cotillón y fiesta con DJ en Xerta Lobby Bar

Cotilló i festa amb DJ al Xerta Lobby Bar

195.00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

IVA incluido | IVA inclòs