

New Year's Eve menu

Menu de Fin d'Année

Welcome cocktail

Cocktail de bienvenue

Chef's appetizers

Amuse-bouche du chef

Balfegó Tuna: tuna belly, pickled carrot, coral sprout mix, sage oil and daikon

Thon Balfegó : ventre de thon, carottes marinées, mélange de germes de corail, huile de sauge et daikon

Mackerel and almond: almond cream, pickled, Iranian Beluga caviar, yogurt foam and kefir

Maquereau et amande : crème d'amande, pickles, caviar Beluga iranien, mousse de yaourt et kéfir

Cuttlefish: ginger pil pil, soy and mirin, fresh radishes, sage extract and squid ink

Seiche : pil pil au gingembre, soja et mirin, radis frais, extrait de sauge et encre de seiche

Lobster Rice: creamy lobster carnaroli rice, roasted garlic aioli, seaweed and shiitake mushroom sauce

Riz au homard : riz carnaroli crémeux au homard, aioli d'ail rôti, terre d'algues et shiitake

Rápita Fish: seven-day maturation, glazed with fish bone sauce, creamy eggplant and seaweed

Poisson de La Rápita : maturation de sept jours, glacé avec une sauce aux os de poisson, crème d'aubergine, tuile d'algues

Suckling pig: creamy apple ginger, meat sauce and braised bimis

Cochon de lait : crémeux pomme gingembre, sauce à la viande et bimis braisés

Ginger and vanilla panna cotta

Panna cotta au gingembre et à la vanille

Creamy pumpkin and five-spice cake

Crème de potiron et gâteau aux cinq épices

Bread, petit fours and lucky grapes

Pain, petits fours et raisins de la chance

Cellar | Cave

White wine | Vin blanc Torreó de l'Indià Blanc 2023 (D.O Terra Alta)

Red wine | Vin rouge Vizcarra 2021 (D.O Ribera del Duero)

Champagne Mumm Cordon Rouge

Water, beer, soft drinks, coffee and infusions | Eau, bières, sodas, et cafés et infusions

Gift bag and party with DJ in Xerta Lobby Bar

Cotillons et fête avec DJ à Xerta Lobby Bar

195.00 € per person | par personne
Whole table | Table complete
VAT included | TVA comprise