

Menú de Navidad y San Esteban

Menú de Nadal i San Esteve

Aperitivos del chef

Aperitius del xef

Falso ravioli de calamar, coco y albahaca: faso velo de coco y albahaca relleno de calamar, cebollino japonés y salsa aburi

Fals ravioli de calamar, coco i alfàbrega: fas vel de coco i alfàbrega farcit de calamar, cibulet japonès i salsa aburi

Sopa de galets: pilota tradicional, galets y butifarra

Sopa de galets: pilota tradicional, galets i botifarra

Canelón de pato, foie y salsa de carne: pato real confitado, bechamel cremosa de foie y salsa de carne

Caneló d'ànec, foie i salsa de carn: ànec real confitat, beixamel cremosa de foie i salsa de carn

Pescado de lonja: mojo de zanahoria, berros, aceite ahumado de perejil, mantequilla y dashi

Peix de llotja: mojo de pastanaga, créixens, oli fumat de julivert, mantega i dashi

Pularda rellena: braseada a la robata, glaseada con black pepper, relleno de frutos secos y trufa

Pularda farcida: brasejada a la robata, glacejada amb black pepper, farcit de fruits secs i tòfona

Panna cotta de jengibre y vainilla

Panna cotta de gingebre i vainilla

Trampantojo navideño: cremoso de chocolate blanco y menta con licor Chartreuse y bizcocho de chocolate

Trampantojo nadalenc: cremós de xocolata blanca i menta amb licor Chartreuse i pa de pessic de xocolata

Petit fours

Selección de panes artesanales y agua

Selecció de pans artesanals i aigua

115.00 € por persona | per persona

Mesa completa | Taula completa

IVA incluido | IVA inclòs